



MENU WESELNE nr 3 – cena 350 zł / osoba

OBIAD

- **Pierwsze danie:** rosół domowy z makaronem naleśnikowym, krem z białych warzyw aromatyzowany oliwą truflową.
 - **Drugie danie:** potrawka z kurczaka z ryżem i sosem z rodzynekami.
 - **Trzecie danie:** ziemniaki z wody posypane koperkiem, ziemniaki opiekane, frytki, kopytka, mięsa:
 - zrazy wołowe w sosie własnym,
 - de volaille z masłem i pietruszką,
 - kaczka pieczona z jabłkiem i pomarańczą,
 - kotlet szwajcar,
 - kaczka pieczona z jabłkiem i rodzynekami.
- Dodatki do drugiego i trzeciego dania:
- surówka z kapusty pekińskiej,
 - surówka z marchewki z jabłkiem,
 - sałatka wiosenna,
 - mix warzyw gotowany na parze z masłem migdałowym.
- **Czwarte danie – deser:** ciasto czekoladowe polewane sosem waniliowym z gałką lodów i bitą śmietaną.

ZIMNE PRZEKĄSKI

- schab ze śliwką i morelą,
- roladka szpinakowa z łososiem,
- śledź z ogórkiem i cebulką,
- półmiski mięs,
- ryba w galarecie,
- tymbaliki drobiowe,
- sałatka z cebulką marynowaną,
- sałatka jarzynowa w szynce,
- sałatka z brokuła,
- półmiski świeżych warzyw i marynat,
- pieczywo białe i ciemne,
- masło.

DANIA PODAWANE NA CIEPŁO W CZASIE UCZTY WESELNEJ

(serwowane indywidualnie wg zamówień)

- strogonow lub żurek z jajkiem,
- barszcz czerwony z krokietem,
- pieczona szynka w sosie własnym wydawana z wózka,
- polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym.

NAPOJE CIEPŁE kawa i herbata - *bez ograniczeń*

NAPOJE ZIMNE woda z cytryną - *bez ograniczeń*

"Mikołaj"

PROJEKTOWANIE I TURYSTYKA

Ryszard Gordziej

ul. Słoneczna 17

84-113 Białogóra

www.bialogora.com.pl



INFORMACJE ORGANIZACYJNE

Istnieje możliwość zakupienia ciast własnego wypieku – cena uzależniona od rodzaju ciasta.

WESELE

Od Właścicieli „Mikołaja” w prezencie dla Pary Młodej oraz Rodziców z obojga stron zapewniamy w dniu wesela 2-osobowe pokoje gościnne.

Cena obejmuje	Cena nie obejmuje
<ul style="list-style-type: none">- wynajem sali bankietowej,- obsługę kelnerską i gastronomiczną.	<ul style="list-style-type: none">- wystroju sali (wg cennika usług dodatkowych),- orkiestry,- napojów chłodzących i alkoholowych,- ciast i tortu weselnego,- owoców.

POPRAWINY

Koszt poprawin w dniu następnym wynosi 3000 zł / za 6 godzin*.

Cena poprawin obejmuje:

- wynajem sali bankietowej,
- ciepły żurek serwowany na rozpoczęcie poprawin,
- obsługę dwóch kucharek i dwóch kelnerów – każda następna osoba obsługi za dodatkową opłatą 300 zł.

Na poprawinach serwowane są wszystkie dania pozostałe z uczyty weselnej.

* Każda następna rozpoczęta dodatkowa godzina płatna:

- wynajem sali bankietowej – 300 zł,
- obsługa – 300 zł.