



### **Oferta weselna**

*Powitanie chlebem i solą przez gospodarzy hotelu.  
Zaproszenie gości weselnych i toast lampką szampana na zdrowie Młodej Pary.  
Przy pięknym widoku na jezioro sępoleńskie i w miłej atmosferze w naszym hotelu  
polecamy Państwu następujące menu:*

#### **Zupy:**

*Jedna porcja na osobę, jeden asortyment do wyboru  
Rosół z kury podawany z dodatkiem pieczywa z masłem i serem  
Krem z brokułów z grzankami  
Krem z borowików podawany w chlebie*

#### **Dania główne:**

*Kurczak w sosie potrawkowy z ryżem (jedna porcja)*

*Trzy sztuki na osobę, pięć asortymentów do wyboru  
Łosoś smażony na sosie szpinakowym  
Kotlet schabowy tradycyjny  
Schab z przeplatany boczkiem i pomidorem  
Filet z kurczaka po malajsku z serem brie i ananasem  
Pierś kurczęcia grillowana pod serowym puchem zapiekana  
Filet z kurczaka z pieczarkami serem i pietruszką  
Filet z kurczaka z serem i selerem owijany boczkiem  
Kotlet de voaile  
Udło z kaczki pieczone z jabłkami  
Kaczka pieczona z jabłkami  
Roladki z indyka faszerowane szpinakiem  
Pierś z indyka pieczona ze śliwką i morelą  
Karkówka pieczona  
Zraz wieprzowy*

#### **Dodatki:**

*Ziemniaki, frytki, ziemniaki ze skórką, sos pieczeniowy*





**Surówki:**

Jedna porcja na osobę, trzy asortymenty do wyboru

*Surówka z kapusty pekińskiej z sosem ogrodowym*

*Surówka z kapusty czerwonej*

*Surówka z kapusty białej*

*Marchewka z jabłkiem*

*Buraki z cebulą*

*Surówka z selera*

**Ciepłe dodatki:**

Jedna porcja na osobę, jeden asortyment do wyboru

*Marchewka z groszkiem*

*Kalafior z wody z masłem i bułką tartą*

*Brokuł z wody z masłem i bułką tartą*

*Mieszanka warzyw gotowanych (kalafior, brokuł, marchewka mini)*

**Deser: po obiedzie**

*Ciasta krojone w kawałkach dwie i pół sztuki na osobę, asortyment do uzgodnienia*

*Kawa, herbata podawana na stole szwedzkim bez ograniczeń*

**Możliwość dokupienia deseru:**

*Lody waniliowe ze śmietaną i sosem malinowym -10,00 zł/szt*

*Lody na gorąco na sosie malinowym- 8,00 zł/szt*

*Tiramizu – włoski deser z serka mascarpone na sosie malinowym- 10,00 zł*

*Szarlotka z lodami waniliowymi na sosie malinowym – 10,00 zł*

**Owoce:**

*Winogrona, banany, kiwi, mandarynki, arbuzy lub inne aktualnie dostępne na rynku*





**Zimna płyta:**

**Zakąski zimne z ryb:**

Jedna porcja na osobę jeden lub dwa asortymenty do wyboru

*Pstrąg faszerowany sandaczem*

*Roladki z łososia wędzonego w biszkopcie szpinakowym*

*Tatar z łososia*

*Łosoś wędzony ze szpargami*

*Sandacz w galarecie*

*Ryba po japońsku*

*Ryba po grecku*

*Ryba w zalewie octowej*

*Śledź bajeczny w oleju z vinaigrettem malinowym*

*Pstrąg wędzony*

**Zakąski zimne z mięs:**

Trzy porcje na osobę cztery asortymenty do wyboru

*Galaretka z drobiu*

*Galantyna z kurczaka z kurkami*

*Mus z drobiu z czerwonym pesto w polędwiczce wieprzowej*

*Pasztet wieprzowo drobiowy w cieście francuskim – terina*

*Pasztet drobiowy z pieczarkami*

*Schab po warszawsku z masłem i chrzanem*

*Schab w galarecie (dekorowany majonezem i brzoskwinia)*

*Schab ze śliwką i orzechami zawijany w boczku*

*Ruloniki z szynki faszerowane sałatką z ogórków pieczarek i papryki*

*Szynka ze szparagami i jajkiem*

*Szynka z sałatką ziemniaczaną*

*Klopsiki w occie*

*Karkówka z sosem barbecue*

*Polędwiczki wieprzowe z porami*

*Do wszystkich zakąsek podajemy pieczywo i masło*

**Salatki:**





Jedna porcja na osobę, dwa asortymenty do wyboru

*Salatka jarzynowa tradycyjna*

*Salatka z czerwoną fasolą (ziemniaki, kukurydza, ogórek kisz, jajka, majonez, fasola czerwona)*

*Salatka orientalna (orzeszki ziemne, kukurydza, por, ananas, pierś kurczaka, majonez, ketchup)*

*Salatka egzotyczna (kurczak wędzony, śliwki, brzoskwinie, majonez)*

*Salatka grecka (pomidor, ogórek, cebula, papryka, ser feta, oliwki)*

*Salatka z kurczaka (ryż, ananas, kurczak gotowany, rodzynki, majonez)*

*Salatka z tuńczyka (tuńczyk, groszek konserwowy, kukurydza konserwowa, tuńczyk, ryż, majonez)*

*Salatka „Jana” (kukurydza, ogórek konserw, majonez, ryż, pieczarki, czosnek, jajka)*

*Salatka gyros (pierś kurczaka, papryka, ogórek kon. kukurydza kon. kapusta pekińska, majonez, ketchup)*

*Salatka z pierożkami tortellini i ananasem (tortellini, por, ananas, majonez)*

**Ciepła płyta: (godz. 20:00)**

Jedna porcja na osobę dwa asortymenty

*Palki z kurczaka pieczone*

*Steki z udek kurczęcia na warzywach grilowanych*

*Szaszłyk z drobiu*

*Golonki peklowane z kapustą zasmażaną*

*Zraziki ze schabu w sosie borowikowym*

**Ciepła płyta: (godz. 22:00)**

Jedna porcja na osobę jeden asortyment

*Gulasz po węgiersku z warzywami*

*Buef Strogonoff*

*Strogonoff z indyka*

*Żurek z jajkiem i białą kielbasą*

*Flaki wołowe*

*Polędwiczki wieprzowe z fetą i pomidorami w sosie śmietanowym*

**Tort : (godz. 23:00)**

*Tort kilku piętrowy (ilość pięter uzależniona od ilości gości)*





**Ciepła płyta: (ok. godz. 1:30)**

*Barszcz czysty (jedna porcja na osobę)*

*Pozostałe mięsa jedna porcja na osobę do wyboru dwa asortymenty*

*Filet z kurczaka w cieście piwnym*

*Panierowany filet z kurczaka ze szpinakiem i parmezanem*

*Pierś kurczęcia z krewetkami i sosem cytrynowym*

*Rolada ze schabu po szygarsku*

*Schab po królewsku*

**Napoje:**

*Dwa litry na osobę*

*Soki: pomarańczowy, czarna porzeczka, jabłkowy, grejpfrutowy, wieloowocowy,*

*Woda niegazowana z cytryną i lodem*

*Podane menu proponujemy Państwu w cenie **210,00 zł od osoby***

*Dzieci w wieku do 6 lat – GRATIS.*

*Standardowy wystrój sali gratis.*

*Korkowe 150,00 zł.*

*Dodatkowo oferujemy w dniu wesela jeden pokój dla Pary Młodej gratis i jeden pokój gratis przy organizacji wesela powyżej 50 osób.*

**Cennik noclegów:**

*pokój 1-os. 100,00 zł, pokój 2-os. 140,00 zł, pokój 3-os. 170,00 zł, pokój 4-os. 200,00 zł*

*Podane ceny są cenami brutto. Oferta ważna do 31.12.2017 r.*

**Dodatkowe atrakcje wieczoru:**

**Prosiak pieczony** faszerowany nadzieniem mięsnym podawany z kaszą ogórkami i papryką konserwową – 900,00 zł

**Marynowana szynka wieprzowa** pieczona w całości z sosem żurawinowym – 600,00 zł

**Indyk pieczony** faszerowany nadzieniem mięsnym podawany z sosem serowym – 600,00 zł

**Stół wiejski** (wędliny suche, kaszanka, smalec wiejski ze skwarkami, ogórki konserwowe, papryka konserwowa, pieczywo, szynka wieprzowa parzona, chrzan, żurawina) – 600,00 zł





***Poprawiny:***

***Menu***

*Rosół z kury (jedna porcja na osobę)*

*Pierś zapiekana z pomidorami susz i parmezanem*

*Ziemniaki gotowane*

*Pozostałe mięsa i zimne zakąski z poprzedniego dnia*

*Poprawiny w cenie 25,00 zł/os.*

*Poprawiny do godz. 18:00*

*Podane ceny są cenami brutto. Oferta ważna do 31.12.2017 r.*

*Spełniamy Państwa indywidualne potrzeby i życzenia.*

