

# Wesele

---

Uroczystość weselną rozpoczynamy od przywitania młodej pary chlebem i solą, po czym wnosimy toast za pomyślność dla młodej pary i zapraszamy gości weselnych na obiad.

## Dzień I

---

### 1. Napoje

- Pepsi, Mirinda, Tymbark, Woda

### 2. Owoce

### 3. Ciasta

### 4. Oscypki, korboce

### 5. Obiad

#### Zupa

*(jedna do wyboru)*

- Rosół z makaronem i kulkami mięsnymi
- Pieczarkowa z makaronem łazankowym
- Krem pieczarkowy z ptysiami
- Cebulowa z grzankami

#### Drugie danie

*(do wyboru 2 rodzaje mięsa)*

- Gordon Blue (mięso wieprzowe przekładane serem i szynką)
- Rolada z karczku z warzywami (3 skł.) w sosie pieczeniowym
- Bitki w sosie borowikowym
- Devolay
- Filet z grilla (z masłem czosnkowym i pieczarkami)
- Filet z ananasem i żurawiną
- Zrazy z szynki wieprzowej
- Filet w cieście naleśnikowym

- Kotlet schabowy
- Rolada z indyka z nadzieniem do wyboru

## Dodatki

- Ziemniaki

## Surówki

*(trzy do wyboru)*

- Dymiący kalafior
- Fasolka szparagowa
- Seler
- Biała kapusta
- Buraczki
- Por
- Marchewka
- Mizeria (w sezonie letnim)

## 6. Napoje gorące

- kawa, herbata

## 7. Zimna Płyta

### Półmisek wędlin + kabanos

### Sałatki

*(dwie do wyboru)*

- Sałatka z kurczaka wędzonego nr I ( kurczak, pomidor, ogórek, kukurydza, kapusta pekińska, jajko)
- Sałatka z kurczaka wędzonego nr II ( kurczak , ananas, kukurydza, jajko, cebula czerwona, szczypiorek)
- Sałatka grecka (pomidor, ogórek, sałata lodowa, koperek, czerwona cebula, świeża papryka, czosnek, ser feta, oliwki)
- Sałatka „Jarosz” ( kalafior, ogórek kiszony, jajko, koperek)
- Sałatka „Na słodko” ( seler konserwowy, kukurydza, jajko, ananas, fasolka czerwona)
- Sałatka „Dobra” ( szynka, por, kukurydza, makaron ryżowy, ananas)

### Pieczyno

### Zestaw gorących przekąsek z sosem czosnkowym lub miodowym

- Nuggetsy
- Panierowane krążki cebulowe

## Zimne Przystawki

*(dwie do wyboru)*

- Tatar z łososia wędzonego na grzance podany
- Jajko w sosie tatarskim
- Galaretki do wyboru: drobiowe, wieprzowe, z szynką
- Pomidor z serem mozzarella lub bundzem w sosie bazyliowym
- Szpinakowa nutka (szpinak z serem feta)

## 8. Danie Gorące

*(jedno do wyboru)*

- Filet z grilla zapiekany z serem żółtym i talarki opiekane, surówka z kapusty pekińskiej
- Roladki drobiowe w sosie śmietanowo koperkowym z bukietem jarzyn gotowanych
- Bitki z plackami ziemniaczanymi w sosie pieczarkowym, surówka z kapusty pekińskiej
- Filet z grilla po góralsku z boczkiem, oscypkiem i żurawiną

## 9. Danie Gorące

*(jedno do wyboru)*

- Placek po zbójnicku
- Gołąbki w sosie pomidorowym/ pieczarkowym
- Dramsztyki z sosem czosnkowym + pieczywo
- Naleśnik z farszem mięsnym z sosem grzybowym + barszcz
- Pstrąg smażony z masłem czosnkowym, ziemniakami opiekany i surówką

## 10. Danie Gorące

*(jedno do wyboru)*

- Kwaśnica z żeberkiem
- Flaczki + pieczywo

## Opcjonalnie

### Deser

*(+ 5 zł/os)*

- Gruszka w sosie waniliowym
- Galaretka z owocami i bitą śmietaną

# Dzień II

---

## 1. Napoje

- Pepsi, Mirinda, Tymbark, Woda

## 2. Owoce

## 3. Ciasta

## 4. Oscypki, korboce

## 5. Obiad

### Zupa

*(jedna do wyboru)*

- Kwaśnica z ziemniakami i żeberkiem wędzonym
- Żurek z ziemniakami, jajkiem i białą kielbasą
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym

### Drugie danie

*(jedno mięso do wyboru)*

- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie własnym
- Filet w sosie śmietanowo brzoskwiowym
- Rolada z indyka
- Łódeczka drobiowa

### Dodatki

- Ziemniaki
- Ryż
- Kluski śląskie

### Surówki

*(trzy do wyboru)*

- Buraczki na gorąco
- Kapusta czerwona

- Kapusta kiszona
- Mizeria (w sezonie letnim)
- Kapusta pekińska

## 6. Deser

- Lody z bitą śmietaną

## 7. Napoje gorące

- Kawa
- Herbata

## 8. Zimna płyta

### Półmisek wędlin + kabanos

### Sałatki

*(dwie do wyboru)*

- „Sałatka Hani” (mini uszka, ogórek, pomidor, cebula, koperek, sos koperkowo-ziołowy)
- Sałatka z kurczaka wędzonego nr III (kurczak wędzony, ryż, ananas, szynka, kukurydza)
- Sałatka buraczkowa (buraczki marynowane, ogórek konserwowy, cebula, czosnek, jajka, chrzan, sos )
- Tradycyjna jarzynowa

### Pieczyno

### Zimne przystawki

*(dwie do wyboru)*

- Kieszeń schabowa (nadzienie z pasty jajecznej + szczypiorek)
- Śledzie do wyboru: w oleju, w śmietanie lub w pierzynie
- Moskole z pastą jajeczno-czosnkową

## 9. Danie gorące

*(jedno do wyboru)*

- Pieczeń z szynki wieprzowej z kluskami śląskimi i buraczkami na gorąco
- Udko pieczone z talarkami opiekany i surówką z białej kapusty
- Naleśnik ze szpinakiem i sosem pomidorowym
- Golonko z kapustą zasmażaną i ziemniakami opiekany
- Szaszłyk drobiowy z białym ryżem i surówką z marchewki lub bukietem warzyw

## 10. Danie gorące

*(jedno do wyboru)*

- Krokiet z barszczykiem czerwonym
- Zapiekana bułeczka z pieczarkami i barszczykiem czerwonym

## 11. Opcjonalnie

**Deser (po drugim daniu gorącym)**

*(+ 5 zł/os)*

- Jabłecznik na gorąco z lodami
- Sałatka owocowa z bakaliami i bitą śmietaną

## We własnym zakresie

- Tort
- Alkohol
- Dekoracja weselna karczmy

**Napoje gorące, zimne, owoce, ciasto, zimna płyta, sałatki, przystawki podajemy bez ograniczeń.**

**Na specjalne Państwa życzenie przygotowujemy regionalny stół z apetycznymi swojskimi wyrobami wędliniarskimi oraz góralskimi przysmakami.**

**kontakt: +48 604 44 34 02**

**Zapraszamy!!**

---