

Dworek
przy zamku
nature & restaurant

OFERTA WESEŁNA



OFERTA WESELNA

- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ ORAZ LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO
- PEŁNA KONSUMPCJA WESELNA
- WIELOPIĘTROWY TORT WESELNY
- PAKIET CIAST WESELNYCH (1,5 SZT./OS.)
- PATERY Z OWOCAMI
- NAPOJE GORĄCE - BEZ OGRANICZEŃ
- NAPOJE GAZOWANE - BEZ OGRANICZEŃ
- SOKI OWOCOWE I WODA NIEGAZOWANA - BEZ OGRANICZEŃ
- NAPOJE ALKOHOLOWE (WINO ORAZ PIWO) - BEZ OGRANICZEŃ
- DEKORACJE STOŁÓW ŚWIEŻYMI KWIATAMI
- 6 WEJŚCIÓWEK DO STREFY WELLNESS (WAŻNE 3 MIESIĄCE) - DO WYKORZYSTANIA W RESTAURACJI HOTELU BIAŁY DOM W PANIÓWKACH

CENA: 380 ZŁ/OS.



menu weselne



ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem / krem ze skorzonery / krem z borowika /
krem z cukinii / krem z brokułów / krem ze szparagów /
krem z pasternaka z pudrem orzechowym /
krem z pomidorów secechi

DANIE GŁÓWNE

(podawane wszystkie pozycje - 3 szt./os.)

Rolada wołowa
Rolada wieprzowa
De Volaille z masłem czosnkowym
Kaczka pieczona
Udko faszerowane warzywami
Peklowana szynka nadziewana wędzonką
Kotlet drobiowy zapiekany serem mozzarella
Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym

Dodatki skrobiowe (dwie pozycje do wyboru)

Kluski śląskie jasne i ciemne
Ziemniaki z wody z koperkiem
Ryż z warzywami

Dodatki warzywne (trzy pozycje do wyboru)

Kapusta czerwona gotowana z boczkiem
Kapusta biała gotowana z koperkiem
Buraczki z cebulką
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z kapusty białej

DESER

(do wyboru jedna pozycja)

Mascarpone z musem truskawkowym
Puchar lodów rzemieślniczych z owocami
Panna cotta waniliowa z miętą i malinami
Mus karmelowy na bazie śmietany z orzechami
Deser czekoladowy black&white z bezą i rodzynkami
Deser chwałowy z białą czekoladą i aromatem leśnych owoców
Kawa oraz herbata podawana w ilości nieograniczonej
do końca wesela

PORA SŁODKA

Wielopiętrowy tort weselny oraz pakiet ciast

ZIMNA PŁYTA

(podawane wszystkie pozycje)

Patery mięs z własnej wędzarni z pasztetem pieczonym
Półmisek wędlin szlachejnych z mięsami pieczystymi
Dipy do mięs
Patery szlachejnych serów z orzechami
Befszyk tatarski podawany z cebulką, ogórkami
i pieczarkami konserwowymi

Tymbaliki drobiowe

Swojska kiełbasa w cieście francuskim
Pierożki gyoza z sosem chilli
Terrina drobiowa z glazurą brzoskwiową
Łosoś wędzony z jajkiem i pastą kawiorową
Tuńczyk z anchois i kaparami
Pomidory z serem mozzarella
Marynowane warzywa
Pieczywo i masło

Sałatki (dwie pozycje do wyboru)

Sałatka z kureczakiem i ananasem / sałatka ze skorzonery /
sałatka z mixu kasz z granatem i wędzonym bekonem /
sałatka z suszonymi pomidorami, mozzarellą i bazyliowym pesto /
sałatka z brokułów z farfalle oraz sosem czosnkowym / sałatka grecka /
sałatka ryżowa z prażonymi nasionami

Śledzie (dwie pozycje do wyboru)

Śledź po polsku / śledź po holendersku z rodzynkami /
śledź korzenny / śledź w musztardzie dijon / śledź po japońsku /
śledź po węgiersku / rolmopsy i kulki rybne

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

(podawane wszystkie pozycje)

Chrupiące nuggetsy z dipem czosnkowym
Camembert w złocistej panierce z sosem żurawinowym

I KOLACJA

(podawane wszystkie pozycje - 1,5 szt./os.)

Medalion z polędwiczki wieprzowej z boczniakiem
Eskalopek drobiowy ze szpinakiem
Grillowany filet z serem ricotta
Golonka pieczona
Żeberka duszone w kapuście
Szaszłyk drobiowo-warzywny
Indyk panierowany w płatkach migdałów

Dodatki warzywne (dwie pozycje do wyboru)

Bukiet gotowanych warzyw
Pomidory z oliwą i cebulką
Marchew z groszkiem na gęsto
Bukiet sałat z dipem jogurtowym
Surówka z marynowanych warzyw

Dodatki skrobiowe (dwie pozycje do wyboru)

Frytki / Duffinki / Puree / Smażone gnochetti /
Ziemniaki z ogniska / Kasza pęczak z boczkiem

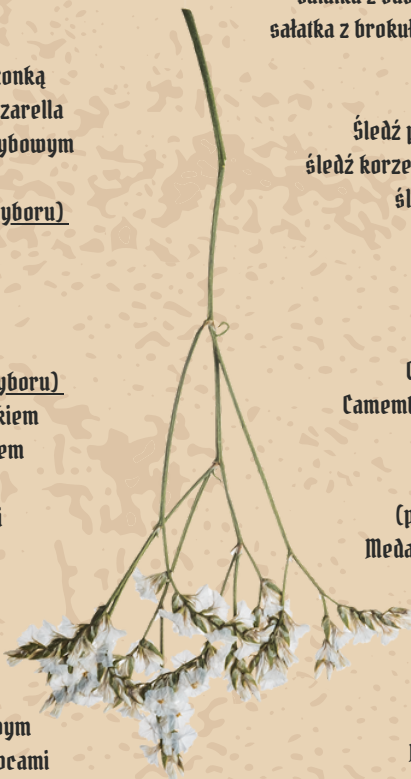
II KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

III KOLACJA

(jedna pozycja do wyboru)

Gulasz wołowy / żurek śląski / strogonoff / drobiowe stufado



PROPOZYCJE POPRAWIN



WARIANT I

ZUPA

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z makaronem
Krem borowikowy
Krem ze skorzonery

DANIE GŁÓWNE

(podawane wszystkie pozycje - 2 szt./os.)

Mięsa z dnia pierwszego m.in.:
(rolada / peklowana szynka / żeberka)

oraz

Tradycyjny kotlet schabowy
Pieczony udziec indyjski
Filet z kureczaka po hawajsku

Dodatki skrobiowe

(podawane wszystkie pozycje)

Kluski śląskie jasne
Kluski panierowane
Ziemniaki z wody

Dodatki warzywne

(trzy pozycje do wyboru)

Kapusta czerwona gotowana
Kapusta biała gotowana
Buraczki z cebulką
Mizeria
Surówka z kapusty białej
Surówka z marchwi

DESER

(jedna pozycja do wyboru)

Mascarpone z musem truskawkowym
Puchar lodowy z owocami
i bitą śmietaną
Panna cotta waniliowa z miętą
i malinami
Mus karmelowy na bazie
śmietany z orzechami
Deser czekoladowy z białą czekoladą i
aromatem leśnych owoców
Kawa oraz herbata bez limitu

POPRAWINY OBIADOWE

(max 3 godz.)

Cena: 130 zł/os.

WARIANT II

Wszystkie elementy wariantu I, plus:

ZIMNA PŁYTA

(podawane wszystkie pozycje)

Patera mięs pieczystych
z pasztetem
Półmisek wędlin i serów
Sałatka ziemniaczana
Pomidory z mozzarellą
Jajka w sosie tatarskim
Śledź w śmietanie
Galert z golonki
Tortilla z pieczoną wołowiną
Pieczeń rzymska z chrzanem
Dorsz soule na sosie limonkowym
Marynowane warzywa
Pieczywo, masło

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

Frankfurterki na ciepło
z sałatką jarzynową

NAPoje

(wszystkie pozycje bez limitu)

Napoje gorące
(kawa oraz herbata)

Napoje gazowane
(Pepsi, Mirinda, 7up)

Napoje niegazowane
(woda oraz soki)

POPRAWINY PEŁNE

(max do godz.20:00)

Cena: 180 zł/os.

