

Dom Bankietowy



WESELE

Przyjęcie dla max. 180 gości.

W cenie indywidualnie dobrane menu, pełna obsługa, świeże kwiaty i dekoracje w wybranym kolorze, pokój dla pary młodej, parking oraz ogród spacerowy do dyspozycji gości.

Możliwość skomponowania własnego menu z uwzględnieniem dań wegetariańskich i dla dzieci.

Oferujemy Państwu różnorodne **pakiety weselne od 190 zł/osobę** - zapraszamy do zapoznania się z nimi na miejscu.

MENU WESELNE

Dania Gorące *(do wyboru 5 dań)*

- Rosół drobiowy z makaronem
- Flaki staropolskie
- Zupa krem z borowików
- Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z brokułów
- Bulion z kołdunami
- Leśna zupa z kurek z łazankami
- Żurek śląski z jajkiem, białą kiełbasą i wędzonym boczkiem
- Biały barszcz + pieczona biała kiełbasa
- Krokiety z pieczarkami oraz pierogi z mięsem - podawane z barszczykiem czerwonym
- Pierogi z kapustą i grzybami oraz paszteciki z mięsem - podawane z barszczykiem czerwonym
- Schab po kasztelańsku z farszem pieczarkowo-serowym

- Schab panierowany klasyczny z pomarańczą
- Schab pieczony z sosem kurkowym
- Karkówka w sosie myśliwskim z podgrzybkami
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie śliwkowym
- Antrykot panierowany z piersi kurczaka
- De Volai z masłem i brzoskwinia
- Udziec faszerowany z drobiu
- Szaszłyki z kurczaka na szpadkach z pieczarką, papryką i wędzonką
- Filet drobiowy w marynacie cytrynowo korzennej
- Polędwiczki wieprzowe
- Karkówka pieczona
- Boeuf Strogonow
- Pieczeń z indyka z sosem żurawinowym

Dodatki do II dań

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki z masłem i szczypiorkiem
- Frytki
- Kluski śląskie
- Ryż curry na złoto
- Marchewka mini
- Fasolka szparagowa
- Różyczki brokułów
- Mix warzyw (marchewka, kalafiory, brokuły)
- Mus z buraczków
- Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i czerwonej fasolki
- Sałata lodowa z sosem włoskim
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z porów
- Marchewka z jabłkiem z sosem jogurtowym

Zakąski zimne z ryb *(do wyboru 4 pozycje)*

- Galantyna z karpia
- Pstrąg w galarecie
- Karp w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Roladki z wędzonego łososia
- Ryba po grecku
- Śledzie w oliwie, w śmietanie, po meksykańsku
- Rolmopsy śledziowe ze śliwką
- Tatar z łososia na cytrynie
- Rolada z łososia ze szpinakiem

Zakąski zimne mięsne, z drobiu oraz jaj *(do wyboru 6 pozycji)*

- Schab po warszawsku z nadzieniem śmietanowo-chrzanowym
- Schab w galarecie z owocami
- Moule z szynki wieprzowej ze szparagami
- Pasztet myśliwski z żurawiną
- Pieczeń z piersi indyka w maladze z owocami
- Mięsa pieczone (schab, schab ze śliwką, schab z morelą, karkówka, boczek)
- Wędliny (szynka, baleron, polędwica, kabanosy, salami)
- Jaja faszerowane z kremem pieczarkowym, szpinakowym, z polędwicy, z tuńczyka i z kawiolem - do wyboru 3 rodzaje
- Galaretka z nóżek wieprzowych
- Deska serów
- Tymbaliki z kurczaka
- Vitello cielęce faszerowane
- Galantyna z kaczki faszerowanej z borówkami
- Rolada z kurczaka z rodzynkami

Sałatki i przystawki *(do wyboru 6 pozycji)*

- Sałatka z tuńczyka z czarnymi oliwkami na sałacie lodowej
- Sałatka hawajska
- Sałatka grecka
- Sałatka Pedros
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka śledziowa
- Sałatka krewetkowa z awokado
- Szwedzki półmisek (pomidory, papryka, ogórki, pieczarki)
- Party Mix - marynata kolorowych jarzyn
- Sałatka z paluszków krabowych
- Sałatka tropikalna
- Sałatka z arbuza
- Sałatka z selera naciowego
- Sałatka pieczarkowa
- Grzybki marynowane
- Sałatka Caprici z mozzarelli i pomidorów z bazylią

Ciasta *(do wyboru 6 pozycji)*

- Babeczki z bitą śmietaną i owocami
- Szarlotka na kruchym cieście
- Piernikowe z gruszką
- Rolada (kokosowa, śmietankowa)
- Rolada (czekoladowa, orzechowa)
- Jabłecznik z bezą zapiekaną
- Zielone jabłuszko
- Sernik z rodzynekami
- Sernik z brzoskwinia
- Makowiec
- Mulatek z brzoskwinia
- Ciasto ponczowe z owocami i galaretką
- Ciasto bananowe z tartą czekoladą
- Metro w polewie czekoladowej z kokosem

Deser

- Pucharek lodowo owocowy z galaretką

Tort weselny *(smak do wyboru)*

- Bitka śmietana
- Mus owocowy
- Mus czekoladowy

Owoce

- Patery świeżych owoców sezonowych na stołach

Napoje zimne *(bez limitów ilościowych)*

- Coca-cola, Fanta, Sprite
- Woda mineralna
- Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka

Napoje gorące *(bufet ogólnodostępny)*

- Kawa naturalna
- Kawa rozpuszczalna
- Herbata czarna
- Herbatki owocowe

Stół wiejski

- Szynka wiejska, kiełbasa chłopska, kaszanka gryczana, salceson włoski, kaszanka wiejska z podrobami, boczek na szaro, karkówka w majeranku, smalec ze skwarkami, ogórki kwaszone, chleb żytni wiejski, chrzan tarty, musztarda oraz beczka dębowa na mocniejszy trunek

Pieczyno

- Okolicznościowy chleb powitalny
- Chleb biesiadny pszenny
- Chleb żytni
- Bułka pszenna wrocławska

Dekoracje

- Dekoracja stołu młodych ozdobnym obrusem
- Kompozycja z żywych kwiatów na stole młodych
- Bukiety z żywych kwiatów na stołach gości
- Stylowe, pięcioramiennie świeczniki lub szklane puchary ze świecą
- Serwetki dekoracyjne przy nakryciach
- Efekty świetlne na sali tanecznej

*Ozdobne pokrowce na krzesła (za dodatkową opłatą)