

HOTEL MARIAGE

menu weselne

Przyjęcie rozpoczynamy od Przywitania Pary Młodej chlebem i solą oraz toastem winem musującym.

OBIAD

ZUPA – do wyboru

- Tradycyjny przy takiej okazji rosół z makaronem
- Krem z pieczarek podany z groszkiem ptysiowym

DANIE GŁÓWNE

MIĘSA*

- Staropolski kotlet schabowy panierowany
- Sznyceł wiejski zapiekany z pieczarkami i żółtym serem
- Ekstrawaganckie kieszenie schabu nadziewane pieczarkami
- Filet po hawajsku - pierś z kurczaka w cieście naleśnikowym z ananase i brzoskwinia otulonych warstwą żółtego sera
- Kotlet "Szwajcar" - schab zawijany z serem i masłem
- Puszty frykas królewski - pierś z kurczaka wywijana w sezamie
- De volaille - pierś z kurczaka zawijana z masłem

*serwujemy talerzowo – jedna szt. do wyboru

DODATKI

- Ziemniaki otulone masłem i świeżym koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami

SURÓWKI*

- z czerwonej kapusty
- z białej kapusty
- z selera z rodzynkami
- z kapusty pekińskiej
- z marchwi z jabłkiem
- z kapusty kiszanej
- z buraków
- z kapusty zasmażanej

* serwujemy trzy rodzaje

DESER

- Pucharek lodów podanych z bitą śmietaną i owocami
- Galaretki owocowa podana z bitą śmietaną

ZIMNE ZAKĄSKI

- Plater mięs pieczonych naszego wyrobu: karczek pieczony, boczek rolowany, galantyna drobiowa, pasztet, schab pieczony nadziewany śliwką, szynka wieprzowa
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Ryba po grecku
- Śledź z cebulką i olejem
- Jajo nadziewane farszem pieczarkowym
- Jajo nadziewane farszem z szynki
- Schab pieczony i tymbalik w galarecie
- Pieczarki, ogórek, papryka, cebulki konserwowe oraz pomidor i świeży ogórek
- Pieczywo mieszane

SAŁATKI – do wyboru dwa rodzaje

- JARZYNOWA (marchew, ziemniaki, jajko, ogórek kiszony, jabłko, groszek, majonez)
- PIECZARKOWA (pieczarki, jajko, kukurydza, majonez)
- GRECKA (sałata lodowa, pomidor, ogórek zielony, cebula czerwona, oliwki, ser feta, sos vinaigrette)
- HAWAJSKA (kurczak pieczony, kukurydza, ananas, seler konserwowy, majonez)
- KRÓLEWSKA (szynka, kukurydza, ananas, majonez)
- MIMOZA (szynka, kukurydza, ananas, seler konserwowy, por, jajka, jabłka, majonez)
- Z RYŻEM I ANANASEM (szynka, kukurydza, ananas, ryż, groszek, papryka konserwowa, majonez)
- GYROS - sałatka warstwowa (kapusta pekińska, pierś z kurczaka, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula czerwona, jajko, ketchup, majonez)

BUFET GORĄCY

Zestaw I*

- Beef Strogonoff
- Gulasz węgierski
- Gołąbki w sosie pomidorowym lub w sosie pieczarkowym
- Bigos
- Puszysty Krem z pieczarek serwowany z groszkiem ptysiowym
- Zupa cebulowa serwowana z grzankami
- Żurek z jajkiem i kielbasą na wędzonce
- Flaczki wołowe
- Pałki z kurczaka i skrzydełka z frytkami serwowane półmiskowo
- Pyzy nadziewane mięsem z zestawem surówek serwowane półmiskowo
- Barszczyk czerwony z pasztecikiem lub krokietem

*podawany ok. Godz. 20:30, 01:30, 03:00 - trzy rodzaje do wyboru

Zestaw II*

- Kotlet „Szwajcar” serwowany z frytkami i surówką z selera z rodzynkami
- Mięsiste udko z kurczaka z dodatkiem frytek i surówką z kapusty pekińskiej
- Aromatyczna karkówka pieczona podana z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- Stek wieprzowy serwowany na mięciutkich kopytkach z dodatkiem surówki z czerwonego buraka
- Hiszpański szaszłyk drobiowo z aromatyczną papryką i bekonem serwowany z opiekany ziemniakami i surówką z białej kapusty lub ciepłą bułeczka
- Smażony na złocisto soczysty filet z ryby serwowany z ryżem lub opiekany ziemniakami surówką z kiszonej kapusty

*podawany ok. Godz. 22:30 – jeden rodzaj do wyboru

BUFET SŁODKI

- Ciasta (5 smaków – pełny asortyment dostępny w hotelu)
- Owoce

NAPOJE

- Kawa
- Herbata
- Soki owocowe
- Woda niegazowana z cytryną
- Napoje gazowane (Coca cola, Fanta, Sprite)

Dodatkowo na Państwa życzenie możemy zaoferować:

CHŁOPSKI STÓŁ w cenie 1400zł, w skład którego wchodzi:

- Ok. 30kg wędlin (pyszne swojskie wyroby: kiełbasa, kaszanka, pasztetowa, salceson, kabanosy, boczek, udziec świni)
- Smalec z cebulką i jabłkiem
- Ogóreczki małosolne
- Chleb biesiadny
- Bigos w kociołku podgrzewanym

Powyższe propozycje menu możecie Państwo zmieniać lub uzupełniać.

Nasz Szef Kuchni specjalnie dla Państwa stworzy menu wg. indywidualnych wskazówek.

Serdecznie zapraszamy do odwiedzenia Hotelu, obejrzenia sal oraz spotkania z kierownikiem.