



## Biesiada Weselna 2023-2024

### Zakąski zimne przygotowane na stołach (do wyboru)

Deski mięs pieczonych, wędlin i pasztetów  
Jaja faszerowane pieczarkami lub pastą rybną lub paprykową  
Ryba po grecku  
Śledź w dwóch smakach (z cebulą i grzybami oraz zielonym groszkiem i śmietaną)  
Śledź po Kaszubsku  
Schab w galarecie  
Karkówka z musem chrzanowym  
Tymbaliki drobiowe(galarety)  
Roladki z wiejskiej szynki z pastą jajeczną lub drobiową  
Pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem glazurowane  
Pierś z indyka z owocami w maladze  
Roladki z grillowanej cukinii z wędzonym łososiem  
Polędwica wołowa sekretnie marynowana w plastrach  
Szaszłyki z krewetek  
Roladki z łososia wędzonego

### Sałatki dla towarzystwa przekąsek (do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Sałatka ziemniaczana  
Sałatka śledziowa z bulwami  
Sałatka śledziowa z porem  
Mieszane sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem czosnkowym  
Warzywna Micha Witaminowa w sosie ziołowym  
Sałatka grecka z serem feta i bazylią  
Sałatka z polędwiczką wieprzową i musem żurawinowym  
Sałatka z szynką i żółtym serem  
Sałatka z tuńczykiem w sosie majonezowym z makaronem  
Sałatka z serem pleśniowym, melonem i arbuzem

### Zupy (do wyboru)

Żur z jajkiem i kiełbasą  
Rosół drobiowy z makaronem  
Zupa pieczarkowa z makaronem  
Zupa cebulowa z grzanką serową  
Barszcz ukraiński  
Flaczki,  
Krem z zielonego groszku i ptysiowym dodatkiem  
Krem pomidorowy z ostrymi grzankami  
Flaki

### Wielka uczta czyli podane w stoły mięsa (do wyboru)

Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem w sosie serowym  
De Volaille z masłem i pietruszką  
Grillowana pierś kurczaka  
Pierś kurczaka faszerowana warzywami Julienne  
Eskalopki z kurczaka w bekonie w sosie porowym  
Tradycyjny schabowy  
Kotlet szwajcarski z szynką i serem





Kaczka pieczona w sosie jabłkowym lub żurawinowym  
Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym lub grzybowym z boczkiem i porem  
Schab w sosie pieczeniowym  
Pieczeń karkowa w sosie myśliwskim  
Karkówka z boczkiem i korniszonem  
Zrazy wieprzowe w sosie własnym  
Indyk z suszonymi pomidorami, porem i czerwonym pesto  
Roladki z indyka faszerowane pieczarkami  
Zrazy wołowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie myśliwskim  
Pieczeń wołowa w sosie grzybowym  
Polędwica wellington z grzybami w śmietanie  
Schab z dzika z grzybami w śmietanie

**Lub dla niejedzących mięsa:**

Dorsz w sosie śmietanowym z warzywami  
Filet z mintaja w maślanym sosie  
Sandacz w grzybowym ragout  
Łosoś w sosie koperkowym lub z morelami i czerwonym pieprzem

**Dodatki do dań (do wyboru)**

1. Ziemniaki pieczone, Ziemniaki z wody, Puree ziemniaczane, Szandar, Kopytka kresowe, Kulki ziemniaczane, Kluski śląskie
2. Warzywa z wody, Zestaw Surówek, Buraczki ćwikłowe, Buraczki na ciepło, Kapusta zasmażana, Warzywny ragout, Warzywa z grilla, Marchewka karmelizowana

**W stole również znajdziecie**

Dwa rodzaje pieczywa, Masełko, Pickle z domowej spiżarni, Chrzan, Ćwikła, Marynowane grzyby

**Stół wiejski**

Smalec, ogórki i wiejski chleb  
Parada kiełbas i wędlin  
Podroby domowe  
Mięsa pieczone  
Mięsa wędzone  
Paszteły z drobiu i dziczyzny  
Pieczony boczek  
Szynka z nogą  
Tatar z polędwicy wołowej  
Tatar z łososia  
Domowe przetwory  
Deska serów w dostojnym towarzystwie  
Deska ryb wędzonych

**Stół słodkości**

(Dostępny przez cały wieczór bufet lub patery wstawiane w stoły)

Ciasta domowe: Jabłecznik, Sernik, Piernik czekoladowy, Galaretki, Babeczki z owocami  
Ciasto marchewkowe, Wuzetka, Torcik czekoladowy  
Kosze z owocami

**Wielkie szlacheckie łowy czyli...**

**Pieczone prosię lub Płonąca szynka lub Dzik**

Podane przez Szefa Kuchni

Z dodatkami: kasza gryczana, buraczki zasmażane, kapusta staropolska





**A na osłodę dla Wszystkich Gości wspaniały Tort Weselny**  
(w zależności od wybranej opcji cenowej – prosimy o kontakt w celu przedstawienia  
szczegółów oferty)

**Na podkurek Gościom damy (do wyboru)**

Udka z kurczaka lub skrzydełka z kurczaka  
Fajitas z kurczaka  
Antrykot z kurczaka  
Karkówka z grilla lub pieczeń karkowa w sosie pieczeniowym  
Schab w sosie chrzanowym lub musem koperkowym  
Gulasz wieprzowy  
Żeberka w miodzie  
Bigos podlaski  
Pieczeń rzymska

**Późną porą dla zmęczonych wojazami (do wyboru)**

Leczo  
Flaczki  
Barszcz z krokietem lub pasztecikiem  
Zupa Gulaszowa  
Gulasz węgierski  
Boeuf Strogonoff  
Zupa porowa z mięsnymi klopsami

**Napoje bezalkoholowe**

Soki owocowe, Woda mineralna bez/z gazem, Kawa, herbata

**Alkohol**

Wina domowe białe i czerwone  
Wódka Żubrówka czysta, Wyborowa, Żołądkowa, Krupnik  
Piwo z beczki  
Wino musujące na powitanie gości





\*\*\*

**Oferta nr 1 – cena 350 zł/osobę zawiera:**

- Szampan na powitanie Gości
- Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masełko
- Przekąski zimne – 5 do wyboru
  - Sałatki – 3 do wyboru
- Zupa – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
- Bufet ze słodkościami przez cały wieczór (8 różnych ciast oraz owoce)
  - III ciepłe danie – 2 do wyboru podane na półmiskach
  - IV ciepłe danie) – 1 do wyboru
- Soki woda i napoje niegazowane – 2 l./osobę
- Kawa i herbata bez limitu

**Oferta nr 2 – cena 380 zł/osobę zawiera:**

- Szampan na powitanie Gości
- Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masełko
- Przekąski zimne – 6 do wyboru
  - Sałatki – 3 do wyboru
- Zupa – 2 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
- Bufet ze słodkościami przez cały wieczór (8 różnych ciast oraz owoce)
  - Pieczone prosię lub dzik w towarzystwie dodatków
  - IV ciepłe danie – 2 do wyboru podane na półmiskach
  - V ciepłe danie – 1 do wyboru
- Soki, woda i napoje niegazowane – bez limitu
- Kawa i herbata – bez limitu

**Oferta nr 3 – cena 420 zł/osobę zawiera:**

- Szampan na powitanie Gości
- Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masełko
- Przekąski zimne wstawiane w stół – 6 do wyboru
  - Sałatki wstawiane w stół – 4 do wyboru
- Zupa – 2 do wyboru (wyboru mogą dokonać goście przy stole)
- Danie główne – 4 do wyboru (podane na półmiskach)+ dodatki
  - Stół wiejski przez cały wieczór wraz z deskami serów
- Bufet ze słodkościami przez cały wieczór (6 różnych ciast i owoce)
  - Pieczone prosię lub dzik w towarzystwie dodatków
  - IV ciepłe danie – 2 do wyboru podane na półmiskach
  - V ciepłe danie – 1 do wyboru
- Soki woda i napoje niegazowane bez limitu
- Kawa i herbata – bez limitu
- **Piwo – bez limitu**
- **Wódka polska 0,5l/ parę**

**Oferta nr 4 – cena 450 zł/osobę zawiera:**

- Szampan na powitanie Gości
- Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masełko
- Przekąski zimne wstawiane w stół – 7 do wyboru
  - Sałatki wstawiane w stół – 5 do wyboru
- Zupa – 2 do wyboru (wyboru mogą dokonać Goście przy stole)





- Danie Główne – 4 do wyboru (podane na półmiskach) z dodatkami
  - Stół wiejski przez cały wieczór
- Bufet ze słodkościami przez cały wieczór (6 różnych ciast i owoce)
  - Pieczone prosię lub dzik w towarzystwie dodatków
- Wspaniały tort weselny według Państwa zamówienia ok. 100g/os
  - IV ciepłe danie – 3 do wyboru podane na półmiskach
  - V ciepłe danie) – 1 do wyboru
  - Soki woda i napoje niegazowane – bez limitu
  - Kawa i herbata – bez limitu
  - **Piwo – bez limitu**
  - **Wódka polska 0,5l/parę**
  - **Wino 0,25l/parę (białe lub czerwone)**

\*\*\*

#### **Dodatkowe informacje:**

- opłata za dzieci w wieku do lat 3 nie jest pobierana
- opłata za dzieci w wieku 4-10 lat – 50% ceny
- opłata za dzieci 11-18 lat – 80% ceny

#### **Noclegi**

Dysponujemy pokojami dla około 90 osób już od 100 zł/os  
Nocleg dla Pary młodej Gratis!

#### **Powyższe oferty zawierają:**

- Rezerwację całego Gościńca
- Obsługę kelnerską
- Dekoracje kwiatowe stołów i bufetów
- Specjalną dekorację stołu Młodej Pary
- Chleb i lampka szampana na powitanie Młodej Pary
- Szampan dla wszystkich Gości
- Klimatyzację
- Opłaty ZAIKS

**Przy rezerwacjach poniżej 60 osób pobieramy dodatkową opłatę za wynajęcie sali 3000 zł.**





## POPRAWINY

Organizujemy na Ranczo (3 km od gościńca) – Piękny teren z salą do 90 osób, terenem zielonym, stawem, lasem, placem zabaw, grillem i miejscem na ognisko

**Zupa**

**Danie główne**

**Bufet deserowy**

**Napoje zimne i ciepłe** bez limitu

**Dodatkowo** dania pozostałe z przyjęcia weselnego

Koszt menu poprawin: 99 zł na osobę + koszt wynajęcia Ranczo 1200 zł

Możliwość przygotowania Grilla (+ 25 zł/os)

Dysponujemy noclegami dla około 90 osób - koszt od 80 zł/os + śniadanie 30 zł/os

### Dodatkowe informacje:

Dania w naszym Gościńcu przygotowywane są ze świeżych, naturalnych produktów i według różnych kulinarnych technik obróbki termicznej np.: sous vide.

Wszystkie sosy i musy przyrządzamy wyłącznie z własnych, naturalnych wywarów bez dodatku gotowych, sproszkowanych substancji .

Używamy naturalnych ziół i przypraw.

Kompozycje smakowe marynat przygotowujemy samodzielnie.

