



Biesiada Weselna 2024-2025

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 kielbasą
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 prosie 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 wojażami (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 przygotowujemy z 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.

