



Biesiada Weselna 2027-2028

Zupy (do wyboru)

Żur z jajkiem i kiełbasą
Rosół drobiowy z makaronem
Zupa Grzybowa
Zupa cebulowa z grzanką serową
Barszcz ukraiński
Krem z zielonego groszku i ptysiowym dodatkiem
Krem pomidorowy z ostrymi grzankami
Krem Marchwiowy z imbirem
Flaczki

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
Maślana 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 pomidorami
Zrazy wołowe faszerowane ogórkiem, cebulą i boczkiem w sosie myśliwskim

Lub dla niejedzących mięsa:

Dorsz Panierowany z sosem szczypiorkowym
Łosoś w sosie koperkowym lub z morelami i czerwonym pieprzem

Dodatki do dań (do wyboru)

1. Ziemniaki pieczone, Ziemniaki z wody, Puree ziemniaczane
2. Warzywa z wody, Zestaw Surówek, Buraczki na ciepło, Kapusta zasmażana

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





Naleśniczki z twarogiem i łososiem

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 polędwiczka 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

Stół wiejski

Smalec, ogórki i wiejski chleb

Parada kiełbas i wędlin, Podroby domowe

Mięsa pieczone, Mięsa wędzone, Pasztety

Pieczony boczek, Szynka z nogą

Tatar z polędwicy wołowej, Tatar z łososia

Deska serów w dostojnym towarzystwie

Deska ryb wędzonych

Stół słodkości

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 szynka lub Dzik

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

Późna pora dla zmęczonych wojażami (do wyboru)

Leczo, Flaczki, Zupa Gulaszowa, Gulasz węgierski

Barszcz z krokietem lub pasztecikiem

Napoje bezalkoholowe

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

Alkohol w zależności o oferty

Wina domowe białe i czerwone, Wódka Żubrówka czysta, Wyborowa





Oferta nr 1 – cena 300 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 270zł

- Zupa – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 1 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
 - Przekąski zimne – 5 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
- III ciepłe danie – 1 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 350 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 315zł

- Szampan na powitanie Gości
- Zupa – 1 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
 - Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
 - Przekąski zimne – 6 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
- III ciepłe danie – 1 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 3 – cena 400 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 360 zł

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

Oferta nr 4 – cena 450 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 405 zł

- Szampan na powitanie Gości
- Zupa – 2 od wyboru podane w wazach
- Danie główne – 3 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
 - Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
 - Przekąski zimne – 6 do wyboru
 - Sałatki – 3 do wyboru
- 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 5 – cena 500 zł/osobę zawiera:

Uwaga w piątek – 10% rabatu cena to jedyne 450 zł

- Szampan na powitanie Gości
- Zupa – 2 do wyboru (wyboru mogą dokonać goście przy stole)
- Danie główne – 4 do wyboru (podane na półmiskach) + dodatki
 - Pieczywo, pikle i marynaty, smalec i masło
- Przekąski zimne wstawiane w stół – 6 do wyboru
- Sałatki wstawiane w stół – 4 do wyboru
- Stół wiejski przez cały wieczór wraz z deskami serów dla min 60 os.
- 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**
- **Lampka wina do obiadu**

Powyższe oferty zawierają:

Rezerwację całego Gościńca
Chleb na powitanie Młodej Pary
Klimatyzację w cenie

Dodatkowe informacje:

Opłata za dzieci w wieku do lat 3 nie jest pobierana

Opłata za dzieci w wieku 4-10 lat – 80% ceny

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

Dekoracje kwiatowe stołów i bufetów własne lub za dodatkową opłatą.

Doliczamy 10% serwisu za obsługę kelnerską.

NOCLEGI - dysponujemy pokojami do 100 osób

Apartament dla Pary Młodej- GRATIS!

Przykładowe ceny dla Gości weselnych:

Pokój 1 osobowy 180 zł
Pokój 2 osobowy 320 zł
Pokój 3 osobowy 420 zł
Pokój 4 osobowy 480 zł

