

Menu I

5 dań gorących

1.

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem jajecznym

&

Tradycyjne aromatyczne flaczki.

2.

(jedno do wyboru)

„A nuż kurka” - Pieczona golonka z kurczaka, faszerowana mięsem i wędzoną śliwką, podana na puree ze świeżą sałatą.

Kotlet a la De Vollaie podany na ziołowym puree z bukietem surówek.

Staropolski schabowy podany z uciieranymi ziemniakami i mizerią.

— *Sala Weselna* —

Pieczeń z piersi kurczaka faszerowana cielęciną z kurkami, podana na puree z bukietem warzyw z pary.

3.

Wolno pieczona karkówka w piwie z łezkami ziemniaczanymi oraz warzwy bukiet na ciepło.

Polędwiczki wieprzowe na redukcji kurkowej podane z kluskami śląskimi oraz blanszowaną mini marchewką z groszkiem cukrowym.

Szaszłyk w bałkańskim stylu podany z grillowanymi ziemniakami i sałatką.

4.

(jedno do wyboru)

Boeuf Stroganoff z chrupiącą bułeczką.

Gulasz węgierski z kolorowymi warzywami.



Barszcz czerwony, podany z pierogami z mięsem oraz krokietami z kapustą.

Przystawki serwowane na stołach lub w bufecie.

- Schab z musem chrzanowym oraz szynka faszerowana serkiem w galarecie.
- Nuggetsy z sosem czosnkowym.
- Tortilla z kurczakiem po meksykańsku.
- Tortilla z łososiem po grecku.
- Deska wędlin oraz pieczystego mięsa.
- Szpinakowe roladki z łososiem.
- Carpaccio z buraka z serem lazur.
- Ryba po grecku.
- Śledzik po wiejsku.
- Nóżki drobiowe lub wieprzowe

Sałatki (na stołach)

- Brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym.
- Curry z kurczakiem.
- Grecka z fetą i oliwkami oraz sosem winegret.
- Szpinakowa z boczkiem i sosem serowym.
- Cezar z wędzonym kurczakiem i sosem jogurtowym.
- Selerowa z szynką.
- Bawarska z kielbasą.
- Nicejska z tuńczykiem.
- Gyros z kurczakiem.

Deser

W ramach deseru proponujemy bufet lodowy dostępny przez całą noc.



Różne rodzaje ciast z lokalnej cukierni oraz mini deserki.

Napoje

Bufet kawowy

Soki oraz woda w dzbankach

Napoje gazowane (Fanta, Cola, Sprite)

Tort weselny
(gratis)

Polecamy klasyczny tort śmietankowy z konfiturą wiśniową oraz świeżymi owocami sezonowymi.

Stół Wiejski
(dodatkowo płatny)

Paleta najlepszych wędlin z okolicznych masarni w akompaniamencie wiejskiego smalcu i chleba, ogórków kiszonych lub małosolnych i innych pikli domowej roboty.

Stół Rybny
(dodatkowo płatny)

Sieci pełne rozmaitych ryb słodkowodnych, skorupiaków i owoców morza.

Alkohol

Nie pobieramy opłaty korkowej pod warunkiem deklaracji zabrania szkła przez klienta po weselu, w innym wypadku korkowe 3 zł /os.

Opłata za drinkbar wynosi u nas 300 zł.

JAWOREM

— *Sala Weselna* —

Cena

230 zł / osoba.

Menu II

5 dań gorących + tatar lub carpaccio wołowe

1.

(dwa do wyboru)

Esencjonalny rosół z kaczki podany z cannelloni faszerowanym cielęciną

Barszcz kurkowy z omastą z prażonego boczku i szalotki.

Krem z białych warzyw z grzankami i kruchym czipsem z salami.

2.

(jedno do wyboru)

Konfitowane udo kaczki, pieczone w miodzie, podane na puree marchewkowym i buraczkami.

Schabowy z kością podany z ziemniakami tłuczonymi i zasmażaną kapustką.

3.

(jedno do wyboru)

Roladka z polędwiczki wieprzowej, zawinięta w boczek, zapiekana z mozzarellą i suszonymi pomidorami, podana na dyniowym puree z sałatką z marynowanego buraka.

Kruchy zrazik wieprzowy w sosie własnym ze smażonymi kopytkami i bukietem warzyw z pary.

Aromatyczna kofta z frytkami stekowymi i sałatką kolesław.

4.

Tatar wołowy lub carpaccio z polędwicy wołowej serwowane do stołu.


5.

Show Szefa Kuchni, czyli płonący zestaw mięs pieczonych i grillowanych podanych z kaszami, domowymi piklami i kiszunkami.

6.

Barszcz czerwony, podany z pierogami z mięsem oraz krokietami z kapustą.

Przystawki serwowane na stołach lub w bufecie.

- 
- Marynowany rostbef na sałatce z ziemniaków i pikli z ogórka.
 - Schab z musem chrzanowym oraz szynka faszerowana serkiem w galarecie.
 - Sezamki z sosem słodko kwaśnym.
 - Nuggetsy z sosem czosnkowym.
 - Tortilla z kurczakiem po meksykańsku.
 - Tortilla z łososiem po grecku.
 - Deska wędlin oraz pieczystego mięsa.
 - Szpinakowe roladki z łososiem.
 - Carpaccio z piezonego buraka.
 - Ryba po grecku.
 - Śledzik po wiejsku.
 - Nóżki drobiowe lub wieprzowe.

Sałatki (na stołach)

- Sałatka parmeńska z szynką dojrzewającą i rukolą oraz octem balsamicznym,
- Brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym.
- Curry z kurczakiem.
- Grecka z fetą, oliwkami i sosem winegret.
- Selerowa z szynką.
- Bawarska z kiełbasą i sosem octowym.
- Nicejska z tuńczykiem i sosem musztardowo-miodowym.
- Gyros z kurczakiem.

Deser

W ramach deseru proponujemy bufet lodowy dostępny przez całą noc.



Napoje

Bufet kawowy

Soki oraz woda w dzbankach

Napoje gazowane (Fanta, Cola, Sprite)

Tort weselny (gratis)

Polecamy klasyczny tort śmietankowy z konfiturą wiśniową oraz świeżymi owocami sezonowymi.

Stół Wiejski

(dodatkowo płatny)

Paleta najlepszych wędlin z okolicznych masarni w akompaniamencie wiejskiego smalcu i chleba, ogórków kwaszonych lub małosolnych i innych pikli domowej roboty.

Stół Rybny

(dodatkowo płatny)

Sieci pełne rozmaitych ryb słodkowodnych, skorupiaków i owoców morza.

Alkohol

Opłata korkowa jest ustalana indywidualnie.

Cena

270 zł / osoba.

JAWOREM

— *Sala Weselna* —

Menu na poprawiny I

Dania serwowane w bufecie

1.

Staropolski żurek z jajem i kiełbachą

Węgierska zupa gulaszowa

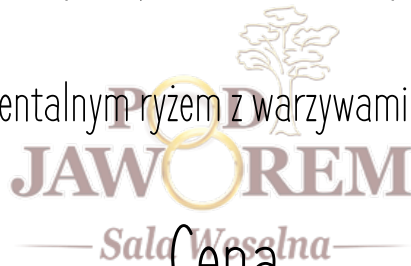
2.

(dwa do wyboru)

Tradycyjny schabowy z tłuczonymi ziemniakami oraz mizerią.

Karkówka w sosie pieczeniowym z puree ziemniaczanym oraz mini marchewkami.

Udko na chrupiąco z orientalnym ryżem z warzywami i surówką z białej kapusty



Cena

70 zł / osoba.

Propozycje cenowe wygasają wraz z końcem 2022 roku.

Sala Weselna

Pod Jaworem