

MENU WESELNE

Propozycja

Toast szampanem

Główny posiłek

Zupy (do wyboru 1) – serwowane

- Rosół z kury z makaronem
- Rosół z pierożkami
- Bulion z kluseczkami kładzionymi
- Zupa z borowików z łazankami lub groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem z brokułów z migdałami

Drugie danie (do wyboru 4-5) – podawane na półmiskach

- Schab pieczony
- Schab panierowany
- Kotlet de Volaille
- Pałki z kurczaka panierowane
- Pałki z kurczaka z grilla
- Udko pieczone drobiowe
- Zraz w sosie
- Kotlet szwajcarski
- Rolada wieprzowa z pieczarkami
- Pieczeń wieprzowa nadziewana śliwką kalifornijską,
- Roladki drobiowe z farszem warzywnym
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i mozzarełą
- Szaszłyki wieprzowe lub drobiowe

Dodatki do drugiego dania (do wyboru 2) – podawane na półmiskach

- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki purée
- Frytki
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Dufinki

Ciepły dodatek (do wyboru 1)

- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Marchewka z groszkiem
- Brokuły i kalafior
- Bukiet warzyw z pary

Surówki (do wyboru)

- Z marchewki
- Z selera
- Z kapusty białej z sosem vinaigrette lub majonezowo-jogurtowym
- Z kapusty czerwonej
- Ćwikła z chrzanem
- Buraczki z papryką
- Mizeria

Deser (do wyboru 1 w wesele i 1 w poprawiny)

- Deser lodowy
- Tiramisu w sosie karmelowym
- Szarlotka na gorąco z lodami
- Sernik z sosem adwokatomym

- Jabłko pieczone w cieście francuskim na otulinie truskawkowej
- Kawa mrożona z gałką lodów i bitą śmietaną

Tort weselny (do wyboru)

*Węgierski

*Orzechowy

*Cappuccino

*Tiramisu

*Owocowy

itp.

Ciasto na stołach

Wędliny / półmiski wiejskie (zestaw wędlin wiejskich i serów regionalnych)

Zakąski na zimno (do wyboru)

- Galaretki drobiowa
- Galaretki wieprzowe
- Indyk w kokosie w sosie żurawinowym
- Ryba po grecku lub w zalewie octowej
- Rolada rybna w galarecie
- Zestaw mięs w galarecie (schab, filet z owocami, polędwica po Generalsku , galantyna drobiowa)
- Szyńka z chrzanem

Sałatki (do wyboru 3)

- Jarzynowa
- Sos tatarski

- Hawajska z ananasem i szynką
- Grecka z serem feta i oliwkami
- Amerykańska
- Z marynowanego selera z szynką
- Brokułowa
- Meksykańska
- Chrzan z jajkiem
- Gyros

Śledzie (do wyboru 2)

- Śledź w oleju
- Śledź po węgiersku
- Śledź po staropolsku
- Śledź faszerowany ogórkiem
- Śledź po cygańsku

Ciepły posiłek II (do wyboru 1)

- Filet z kurczaka w sosie słodko – kwaśnym
- Medalion z farszem pieczarkowym
- Rolada wieprzowa faszerowana
- Szaszłyk z indyka
- Udko pieczone
- Polędwiczki wieprzowe
- Goloneczki wieprzowe
- Karkówka po chłopsku,
- Kurczak w sosie curry (itp. z kuskusem)
- Pieczeń z karkówki z sosem

- Filet drobiowy w cieście kokosowym
- Łosoś w sosie serowym z zielonym pieprzem
- Rolada z indyka z łososiem i szpinakiem

Dodatek (do wyboru 1)

- ziemniaki opiekane
- dufinki
- frytki
- ryż z jarzynami / risotto
- kasza
- kluski śląskie
- kopytka

Podawany z surówkami

Kolacja I oraz Kolacja II (do wyboru 2)

- Boeuf Strogonow
- Staropolski bigos
- Bogracz węgierski
- Leczo drobiowe
- Zupa gulaszowa
- Barszcz czerwony z
- Krokiety mięsne lub kapustne z pieczarkami
- Paszteciki mięsne lub kapuśniaczki
- Paluszki kminkowe
- Flaczki
- Żurek staropolski z kiełbasą i jajkiem
- Gulasz mięsno – jarzynowy
- Kwaśnica z żeberkiem

W cenie Menu:

?

Soki i woda mineralna w dzbankach, zimne napoje (0,5 litra plastikowe opakowanie – pepsi, 7-up, mirinda,), herbata, kawa

– uzupełniane na bieżąco / bez limitów

?

Pieczycwo podawane w koszyczkach

?

Zakąski , wędliny i sałatki – uzupełniane są na bieżąco

?

Na każdym stoliku patera z owocami i słodyczami

Menu weselne ustalamy zawsze indywidualnie z klientami!

Jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa propozycje i indywidualne preferencje

(potrawy wegetariańskie, itp.).

Dodatkowe propozycje:

- ☐ ciasto na wynos dla gości weselnych – od 15 złotych (paczka)
- ☐ stół deserowy / słodki – cena do uzgodnienia
- ☐ stół z przysmakami wiejskimi od 10 złotych za osobę, podawany również na poprawinach.

Ceny ustalane indywidualnie.

Propozycje wyrobów i potraw wchodzących w skład „stołu wiejskiego”

- » udziec pieczony
- » wędliny
- » smalec
- » ogórki kiszzone
- » chleb wiejski
- » oscypki
- » sery wędzone i sery regionalne
- » grzybki marynowane,
- » śliwowica

Na ciepło:

- » jagnięcina
- » golonka
- » żeberka
- » pierogi 3 rodzaje
- » kaszanka z cebulką i boczkiem
- » kapusta zasmażana
- » gołąbki itp.

Możliwość wynajęcia rolbaru

Koszt wynajęcia:

beczka 30L+rolbar+butla z gazem + szklanki na piwo – 250,00zł

beczka 50L+rolbar+butla z gazem + szklanki na piwo – 400,00zł

Inne atrakcje:

» Stół deserowy

» Noc Cygańska (gorące pieczone udźce, krojone i serwowane przez kelnerów / zimne ognie, race)

» Fontanna czekoladowa

» Drink – bar z obsługą barmańską

» Samochód dla Państwa Młodych z przystrojeniem

POKOJE

Dostawka do pokoju - 40,- zł

Pokój 2 osobowy bez łazienki - 80,- zł

Pokój 2 osobowy z łazienką - 120,- zł

Pokój 3 osobowy z łazienką - 180,- zł

Apartament - 250,- zł dla Nowożeńców bezpłatnie !!!

ŚNIADANIE DLA GOŚCI WESELNYCH

nocujących w Domu Weselnym Casablanca - bezpłatnie

w formie stołu szwedzkiego na zimno.

ŚNIADANIE DLA POZOSTAŁYCH GOŚCI - 20,- zł

Ustalane indywidualnie – w formie stołu szwedzkiego na zimno i gorąco z obsługą kelnerską.