

HOTEL – RESTAURACJA „IMPERIUM”

ZESTAW WESELNY – propozycja 265zł/os

MENU ZAWIERA:

- Powitanie chlebem i solą
- Toast winem musującym
- Obiad (zupa i danie główne podane na półmiskach)
- Kawa, herbata
- Deser
- Słodki bufet (lub tradycyjne ciasto)
- Owoce
- Słodycze
- Fontannę czekoladową
- Zimną płytę
- I, II, III Kolację
- Swojski stół (szlacheckie wędliny, potrawy regionalne)
- Nielimitowane napoje (woda niegazowana, soki 100% owocowe, napoje gazowane – pepsi, 7up, mirinda)
- Samochód do ślubu dla Młodej Pary do wyboru Mercedes Klasy S, BMW serii 7, Audi Q5
- Pokój Luksusowy dla Młodej Pary
- 25% rabatu na pokoje hotelowe dla gości
- 7% rabatu na tort (cukiernia Danuta)

ROZPOCZĘCIE PRZYJĘCIA:

Uroczyste powitanie chlebem i solą.

Toast winem musującym wraz z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków.

1) OBIAD

ZUPA:

- Królewski rosół z makaornem

DANIE GŁÓWNE (2 kaw./os)

- Rolada wołowa

- Udko z gęsi
- Pieczysty warkocz
- Pieczeń z karczku z warzywami

DODATKI:

- Kluski śląskie, kluski tarte
- Ziemniaki puree z kopertkiem
- Kapusta zasmażana z boczkiem i pieczarkami
- Kapusta czerwona
- Surówka
- Sos pieczeniowy

2) DESER

- Parfait truskawkowe z musem czekoladowym
- Kawa, herbata
- Słodki bufet (3 rodzaje ciast, słodycze, owoce)
- Fontanna czekoladowa
- Woda niegazowana w dzbankach z cyrtyną
- Soki owocowe 100%
- Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)

3) ZIMNA PŁYTA

- Polędwiczka podawana z dipem
- Schab po sztygarsku
- Schab z morelą
- Karczek podawany z sosem chrzanowym
- Patera serów żółtych i pleśniowych z orzechami włoskimi i winogronami
- Królewskie wędliny
- Terina z drobiu
- Kulki rybne
- Pasztet z borowikami
- Sałatki (4 do wyboru)
- Terina ze schabu
- Ryba po grecku

- Śledź w trzech odsłonach (w oleju, słodko-kwaśny i w śmietanie)
- Tatar wołowy w towarzystwie cebulki i ogórka kiszzonego
- Roladki z łososia norweskiego z dipem śmietanowo-kawiorowym
- Pikle (papryka, ogórek konserwowy i pieczarka marynowana)
- Pieczywo mieszane, masło

4) I KOLACJA – podana na półmiskach

- Devolay z serem i pieczarkami
- Szaszłyk drobiowo – wieprzowy
- Łosoś z pieca
- Ziemniaki opiekane
- Ryż z warzywami
- 2 surówki

5) II KOLACJA

- Wykwintny udziec wieprzowy podany w płomieniach

DODATKI

- kasza gryczana z szalotką i papryką
- Kapusta zasmażana
- Ciaperkapusta

6) III KOLACJA – do wyboru

- Strogonow
- Żurek biały z kiełbasą
- Krem z papryki z chipsem boczku

Torty i alkohole można zamówić przez nas za dodatkową opłatą
bądź we własnym zakresie

ZAPEWNIAMY DEKORACJĘ SALI (kwiaty, serwetki, świece) a także białe pokrowce na krzesłach)

ALKOHOLE:

- wódka Bols 0,5l – 35zł
- wódka Sobieski – 35zł
- wódka Smirnoff – 35zł
- wódka Finlandia – 40zł
- wódka żołądkowa gorzka – 25zł
- wino czerwone i białe – od 20zł/butelka