

Menu Srebrne



KORALOWA 2023

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

Rosół z kaczki i wołowiny z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny kotlet schabowy
Roladka śląska z sosem pieczeniowym
Młody kurczak z musem grzybowym
Ziemniaki puree
Kluski śląskie
Opiekane ziemniaki
Surówka z marchwi i jabłka
Colesław
Modra kapusta duszona

DESER

Tiramisu

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin
Paszтет domowy
Szyńka z puchem chrzanowym
Deska serów
Sałatka jarzynowa
Sałatka Cezar
Tymbaliki drobiowe
Jajka w sosie tatarskim
Śledzie na dwa sposoby: w oleju z cebulką
i pod pierzynką śmietanową
Tortilla z kurczakiem
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle
Pieczywo, masło

I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Roladka wieprzowa z grzybami i serem bursztyn,
opiekany ziemniak, szpinak, sos serowy

II CIEPŁA KOLACJA w bufecie

Bogracz z kluskami
lub Barszcz czerwony z krokietem

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE:

Kawa, herbata
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)

MENU SREBRNE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
ZUPA

DANIE GŁÓWNE

3 mięsa / 3 dodatki / 3 surówki

DESER

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

2 CIEPŁE KOLACJE

NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE

wtorek-czwartek 260 zł / osoba *

piątek-niedziela i święta 270 zł / osoba **

Osoba dorosła: 100% ceny menu

Dziecko 3-10: 50% ceny menu

Podwykonawcy: 50 % ceny menu

* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

** Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz świąta (min 80 osób pełnopłatnych)

Menu Złote



KORALOWA 2023

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA

Rosół z kaczki i wołowiny z makaronem
lub Krem z pomidora ze śmietaną i pesto

DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko kaczki
Tradycyjny schabowy
De volaille
Rolada śląska z sosem pieczeniowym
Kluski śląskie
Ziemniaki puree
Kuskus z warzywami
Opiekane ziemniaki
Modra kapusta duszona
Colesław
Surówka sezonowa
Kompozycja świeżych sałat z winogretem

DESER

Sernik na spodzie z oreo z sosem karmelowym

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK

Półmisek wędlin
Schab ze śliwką
Boczek rolowany z czosnkiem
Paszтет domowy
Tarta francuska z karmelizowaną cebulą i pomidorem
Deska serów
Śledź na dwa sposoby: w oleju z cebulką
i pod pierzynką śmietanową
Sałatka z kurczakiem, sosem cezar i chipsami z boczku
Sałatka jarzynowa
Tortilla z kurczakiem i warzywami
Cytrynowy naleśnik z łososiem i serkiem koperkowym
Chrzan, sos musztardowy, żurawina, pikle
Pieczywo, masło

I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Polędwiczka wieprzowa z gratinem ziemniaczanym, mix sałat
z pomidorkiem, ogórkiem i winogretem
lub Sandacz pieczony w ziołach, risotto z groszkiem,
chrust marchewkowy

II CIEPŁA KOLACJA serwowana
Kremowy gulasz z indyka z warzywami

III CIEPŁA KOLACJA w bufecie
Żur na maślanie z białą kiełbasą

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)
Napoje gazowane
(PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

MENU ZŁOTE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
ZUPA
DANIE GŁÓWNE
4 mięsa / 4 dodatki / 4 surówki
DESER
BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
3 CIEPŁE KOLACJE
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE
NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

wtorek-czwartek 300 zł / osoba *
piątek-niedziela i święta 320zł / osoba **

Osoba dorosła: 100% ceny menu
Dziecko 3-10: 50% ceny menu
Podwykonawcy: 50 % ceny menu

* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

** Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz święta (min 80 osób pełnopłatnych)

Menu Koralowe



KORALOWA 2023

TOAST WINEM MUSUJĄCYM I POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA

Carpaccio z buraka z kozim serem i rukolą
lub Pasztet wieprzowy, konfitura z żurawiny, domowy chleb

ZUPA

Rosół z pieczonej kaczki z makaronem
lub Bulion grzybowy z lanym ciastem, śmietaną truflową
i sianem z pora

DANIE GŁÓWNE

Tradycyjny schabowy
Polędwiczki z kurczaka w parmezanie
Rolada śląska z sosem pieczeniowym
Policzki wieprzowe
Udko z kaczki
Kluski śląskie
Kulki ziemniaczane
Kuskus z warzywami
Pieczone talarki ziemniaczane
Świeży mix sałat z warzywami i winegretem
Surówka z białej kapusty
Karmelizowane buraczki z pomarańczą, rukolą i winegretem
Czerwona kapusta duszona z octem balsamicznym i malinami

DESER

Brownie czekoladowe z sosem malinowym i kremem chantilly

BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK z elementami włoskiego stołu

Półmisek wędlin naturalnych i dojrzewających
Półmisek swojskich wyrobów: schab ze śliwką, pasztet,
baleron, pieczen rzymska, kabanosy, salceson, necówka
Tarta z karmelizowaną cebulą i pomidorami
Tarta z brokułem i kozim serem
Deska serów
Patera wędzonych ryb
Tymbaliki drobiowe
Melon w szynce parmeńskiej
Naleśnik z łososiem i serkiem koperkowym
Sałatka jarzynowa
Tortilla z szarpanym kurczakiem
Sałatka z kurczakiem, makaronem i suszonym pomidorem
Oliwki, kapary, papryczki nadziewane
Śledzie na dwa sposoby - w oleju i sosie musztardowym
Sos chrzanowy, sos musztardowy, żurawina, pikle
Pieczywo, grissini, masło

I CIEPŁA KOLACJA serwowana

Polędwiczka wieprzowa w szynce dojrzewającej,
gratin z buraka, puree zielonego groszku,
sos musztardowy

II CIEPŁA KOLACJA serwowana

Sandacz z pieca, soczewica, sos cytrynowy,
zapiekane warzywa z migdałami

III CIEPŁA KOLACJA serwowana

Wołowina po burgundzku
z kremowym puree ziemniaczanym i grzybami

NIELIMITOWANE NAPOJE:

Kawa, herbata,
Woda mineralna z miętą i cytryną
Soki owocowe 100% (jabłkowy i pomarańczowy)
Napoje gazowane (PEPSI, 7UP, MIRINDA, TONIC)

MENU KORALOWE W SKRÓCIE:

TOAST WINEM MUSUJĄCYM
POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
PRZYSTAWKA
ZUPA
DANIE GŁÓWNE
5 mięs / 4 dodatki / 4 surówki
DESER
BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK
3 CIEPŁE KOLACJE
NIELIMITOWANE NAPOJE NIEGAZOWANE
NIELIMITOWANE NAPOJE GAZOWANE

wtorek-czwartek 360 zł / osoba *
piątek-niedziela i święta 390 zł / osoba **

Osoba dorosła: 100% ceny menu
Dziecko 3-10: 50% ceny menu
Podwykonawcy: 50 % ceny menu

* Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od wtorku do czwartku, z wyjątkiem świąt (min 80 osób pełnopłatnych)

** Cena za osobę dorosłą na weselu organizowanym od piątku do niedzieli oraz świąta (min 80 osób pełnopłatnych)