



menu weselne

2019/2020

Carpe Diem

Menu I

Carpe Diem

Zupa do wyboru

Domowy rosół z makaronem,

Krem borowikowy/pieczarkowy/brokulowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne do wyboru 2 porcje / os.

Rolada wieprzowa

Kotlet de volaille

Kotlet schabowy panierowany

Karkówka pieczona

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Kluski śląskie,

Sos pieczeniowy

Dla dzieci można zamówić nuggetsy z frytkami

Surówki

Surówka z marchewki z jabłkiem i porem

Surówka coleslaw

Buraki z jabłkiem i cebulką

Deser do wyboru

Lody waniliowe z sosem malinowym lub jagodowym

Tiramisu

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych

Półmisek wędlin i serów

Tymbaliki drobiowe z groszkiem i marchewką

Sałatka z szynki, ananasem i warzywami

Sałatka jarzynowa

Ryba po grecku lub sałatka grecka

Mozzarella z pomidorkami i sosem pesto

Pasztecik staropolski z sosem tatarskim

Śledź w salsie cebulowej

Sos pikantny i sos musztardowy

Pieczyno, masło smakowe

I kolacja do wyboru

Filet z kurczaka faszerowany pieczarkami i serem podany:

na kremowym risotto ze szpinakiem duszony w śmietanie

/z ziemniakami opiekany z surówką

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczarkowym, kluseczki gnocchi i surówka

II kolacja

Stroganow wieprzowy z pieczywem

III Kolacja

Barszcz z krokietem lub pasztecikiem

Kawa, herbata, woda gazowana i woda niegazowana

Napoje gazowane i soki owocowe 100%

Patera owoców

Wyżej wymienione menu jest tylko propozycją i może ulec zmianie według życzenia klienta.

CENA 190 zł



Menu II

Carpe Diem

Zupa do wyboru

Domowy rosół z makaronem lub z kluseczkami z wątróbki drobiowej
Krem borowikowy/pieczarkowy/brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne do wyboru 2 porcje / os.

Rolada śląska
Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem
Karkówka wieprzowa duszona w sosie własnym
Kotlet schabowy
Kotlet devolay
Ziemniaki z masłem i koperkiem
Kluski śląskie, sos pieczeniowy
Dla dzieci można zamówić nuggetsy z frytkami

Surówki

Surówka z marchewki z jabłkiem i porem
Surówka coleslaw
Buraki z jabłkiem i cebulką

Deser do wyboru

Pana cotta podana na leśnych owocach
Lody waniliowe z sosem malinowym/jagodowym
Tiramisu

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych
Półmisek wędlin i serów
Tymbali drobiowe z groszkiem i marchewką
Sałatka z szynki, ananasem i warzywami
Sałatka jarzynowa
Ryba po grecku lub sałatka grecka
Mozzarella z pomidorkami i sosem pesto
Paszтет staropolski z sosem tatarskim
Śledź w salsie cebulowej
Sos pikantny i sos musztardowy
Pieczywo, masło smakowe

I kolacja do wyboru

Karczek rolowany z nadzieniem, kluski gnocchi i surówka
Dorsz podany z bukietem warzyw

II kolacja do wyboru

Filet z kurczaka podany z ziemniaczanym puree z sosem cygańskim
Płonący prosiak z kapustą zasmażaną, ziemniaki opiekane

III kolacja do wyboru

Bogracz z kluskami kładzionymi
Barszcz z krokiem /pasztecikiem

IV kolacja do wyboru

Żurek z jajkiem
Flaczki

Kawa, herbata, woda gazowana i woda niegazowana
Napoje gazowane i soki owocowe 100%
Patera owoców

Wyżej wymienione menu jest tylko propozycją i może ulec zmianie według życzenia klienta.

CENA 220 zł

Menu III

Carpe Diem

Zupa do wyboru

Domowy rosół z makaronem

Krem borowikowy/pieczarkowy/brokułowy z groszkiem ptysiowym

Danie główne 2 porcje/os

Rolada śląska

Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serem

Karkówka wieprzowa duszona w sosie własnym

Kotlet schabowy

Kotlet devolay

Rolada wieprzowa

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Kluski śląskie, sos pieczeniowy

Dla dzieci można zamówić nuggetsy z frytkami

Surówki

Surówka z marchewki z pomarańczą

Surówka z kapusty pekińskiej

Buraczki

Deser do wyboru:

Lody z owocami i bitą śmietaną

Pana cotta podana na leśnych owocach

Tiramisu

Zimna płyta

Półmisek mięs pieczonych

Półmisek wędlin i serów

Tymbaliki drobiowe z groszkiem i marchewką

Sałatka z szynki, ananasek i warzywami

Sałatka grecka

Ryba po grecku

Mozarella z pomidorkami i sosem pesto

Pasztecik staropolski z sosem tatarskim

Śledź w salsie cebulowej

Sos pikantny i sos musztardowy

Pieczyno, masło smakowe

I kolacja do wyboru

Schab ze śliwką w sosie cygańskim, kluski gnochchi

Karczek rolowany z nadzieniem, kluski gnochchi i surówka

Dorsz podany z bukietem warzyw

II kolacja do wyboru

Filet z kurczaka nadziewany pieczarkami na kremowym risotto ze szpinakiem duszony w

śmietanie Filet z kurczaka podany z ziemniaczanym puree z sosem cygańskim

III kolacja

Uroczysty prosiak z kapustą zasmażaną, ziemniaczki opiekane

IV kolacja

Barszcz z krokietem/ pasztecikiem

Kawa, herbata, woda gazowana i woda niegazowana

Napoje gazowane i soki owocowe 100%

Patera owoców i ciasta

Alkohol - wódka czysta, wino czerwone i białe

Wiejski stół - wędliny swojskie, smalec wiejski, ogórki, okowita w beczulce

Paczki z ciastem - jedna sztuka na parę

Wyżej wymienione menu jest tylko propozycją i może ulec zmianie według życzenia klienta.

CENA 340 zł

Oferta dodatkowa

W naszej ofercie weselnej zapewniamy:

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
Toast winem musującym

Oferujemy i polecamy nasze usługi:

dekoracja krzeseł - pokrowce 5 zł/ sztuka
obsługa barmańska
stół wiejski stół słodkości
animatore dla dzieci
dekoracja sali

W prezencie mamy nocleg dla Pary Młodej w apartamencie.

Dla gości weselnych posiadamy 20 miejsc noclegowych z łazienkami. Zapraszamy wszystkich najmłodszych gości do naszej sali zabaw dla dzieci.

Prowadzimy indywidualne konsultacje w sprawie dostosowania menu do potrzeb i oczekiwań Pary Młodej.

Bezpłatny parking dla gości

Na sali weselnej posiadamy nowoczesne oświetlenie ledowe
oraz nową technologię wentylacji i klimatyzacji

Menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie

Dzieci do lat 12 - 50 % ceny menu osoby dorosłej

Kontakt

Umów się na spotkanie z nami i zarezerwuj termin na swoje wymarzone przyjęcie **pod nr telefonu 698 178 529 lub kontakt@salaweselnacarpediem.com**

Zapraszamy

www.salaweselnacarpediem.com

Carpe Diem