



MENU WESELNE I

190 PLN/os

Zupa

- **Tradycyjny rosół** z makaronem
- **Krem z pomidorów** z paluszkami grissini i kwaśną śmietaną
- **Krem z pietruszki** z prażonym czosnkiem

Danie główne

- **Indyk pieczony** w sosie kurkowym z ziemniakami i czerwoną kapustą
- **Schab pieczony** z sosem brzoskwińowym z tymiankiem podany z gnocchi i burakiem marynowanym
- **Kurczak w boczku** z sosem tymiankowym z rosti ziemniaczanym oraz ogórkiem i limonką
- **Szynka pieczona** w sosie naturalnym z ziemniakami i pieczonymi warzywami

Deser

- **Tort** do wyboru z kilkunastu smaków

Zimna płyta

- **Półmisek mięs pieczonych i wędlin**
- **Domowy pasztet** z żurawiną
- **Tymbaliki** drobiowe
- **Śledź** w śmietanie i oleju
- **Deska serów żółtych i wędzonych** z bakaliami

Salatki (2 do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka z selera marynowanego z szynką i ananasem
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i granatem

Marynaty pieczarki, ogórki, papryka

Sosy tatarski i chrzanowy

Pieczyno, masło

Kawa z ekspresu, herbata, soki

Ciasta i owoce

Danie gorące I

- **Eskalopki wieprzowe** z ziemniakami opiekаныmi i białą kapustą
- **Pierś z kurczaka** w sosie Marsala z pieczarkami z ziemniakami i colesławem
- **Pieczone udko z kurczaka** z talarkami ziemniaków z marchewką z chrzanem

Danie gorące II

- **Barszcz czerwony** z kapuśniaczkiem
- **Żurek** z jajkiem i kiełbasą

MENU WESELNE II

220 PLN/os

Przystawka

- **Dorsz** w galarecie cytrynowej z oliwą ziołową
- **Płatki marynowanego kurczaka** na sałacie z rukolą
- **Plasterki schabu pieczonego** w glazurze podane na sałacie z kozim serem i orzechami

Zupa

- **Rosół z kaczki** z makaronem i julienne z pora
- **Krem z zielonego groszku** z groszkiem ptysiowym
- **Krem z pomidorów** z pesto i prażonymi migdałami

Danie główne

- **Szynka pieczona** podana z puree z pasternaka i karmelizowanymi warzywami w miodzie i tymianku
- **Roladka drobiowa** z wędzonym serem w sosie wiśniowym z ziemniakami opiekаныmi oraz surówką z białej kapusty z octem winnym
- **Polędwiczki wieprzowe** w sosie śliwkowym z kluskami śląskimi, ogórek marynowany w limonce i chilli

Deser

- **Panna cotta** kokosowa z sosem toffi i miętą
- **Kompozycja lodowa** z owocami i bitą śmietaną
- **Beza** z owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta

- Mięsa pieczone
- Wędliny
- Deski serów z bakaliami
- Pasztety z żurawiną
- Galaretki drobiowe
- Śledzie (2 rodzaje do wyboru)
W śmietanie / w oleju / korzenne / po kaszubsku

Marynaty pieczarki, ogórki, papryka, cebula

Caprese z pesto bazyliowym

Sosy tatarski i chrzanowy

Pieczyno, masło

Kawa z ekspresu, herbata, soki

Ciasta i owoce

Tort weselny

Salatki (2 do wyboru)

- **Eskalopki wieprzowe** z ziemniakami opiekаныmi i białą kapustą
- **Pierś z kurczaka** w sosie Marsala z pieczarkami z ziemniakami i colesławem
- **Pieczone udko z kurczaka** z talarkami ziemniaków z marchewką z chrzanem



Danie gorące I

- **Pierś z kurczaka** w sosie Marsala z pieczarkami i rozmarynem podana z gnocchi ziemniaczanym
- **Chrupiący filet z lososia** w skorupie z miodu i musztardy francuskiej podane z rosti ziemniaczanym
- **Schab pieczony** w sosie kminkowym podany ze smażonymi pierogami z kapustą i grzybami

Danie gorące II

- **Barszcz czerwony** z krokietem (mięsnym lub neapolitańskim)
- **Żurek staropolski** z jajkiem i kielbasą
- **Ragout drobiowe**

MENU WESELNE III 250 PLN / os

Przystawki

- **Carpaccio z buraka** z kozim serem i pesto z rukoli
- **Marynowana pierś z kaczki** podana z mango i granatem
- **Tatar z lososia** z ogórkiem i grzanką ziołową

Zupa

- **Krem z kukurydzy** z częstkami kurczaka i cebulką zieloną
- **Zupa z suszonych borowików** z łazankami
- **Bulion z kaczki** z kołdunami

Danie główne

Sztufada wołowa podana z gołąbkami z kaszy gryczanej i warzywami
Rolada z polędwiczek wieprzowych w boczku podana z puree z musztardą francuską i sosem tymiankowym
Pieczeń barania z udźca w sosie miętowym z chrzanowym puree

Desery

- **Krem Caramel** ze świeżymi owocami i bitą śmietaną
- **Tiramisu** z serka mascarpone i amaretto z musem malinowym
- **Sorbet ananasowy** z sosem z mango i truskawką

Zimna płyta

- **Pólmisek mięs pieczonych**
- **Pólmisek wędlin**
- **Deska serów**
- **Rostbef po angielsku**
- **Tymbaliki drobiowe**
- **Śledzie** (2 rodzaje do wyboru)
W śmietanie / w oleju / po kaszubsku / meksykańskie z fasolą czerwoną i chilli
- **Jaja faszerowane**
- **Babeczki dekoracyjne** z pastami smakowymi

Salatki (2 do wyboru)

- Sałatka z wątróbką drobiową, truskawką oraz rukolą i orzeszkami Pini
- Sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i granatem
- Sałatka z selera marynowanego z szynką i ananasem
- Sałatka Tabbouleh z kaszą bulgur, miętą i natką pietruszki
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z brokułami i sosem gorgonzola z sosem czosnkowym i boczkiem

Kawa z ekspresu, herbata, soki

Tort weselny

Ciasta i owoce

Danie gorące I

- **Łosoś w cieście francuskim** z fasolką szparagową i sosem z zielonej cebulki
- **Szynka pieczona** w sosie naturalnym z pierogami z kapustą i grzybami
- **Zrazy wołowe** zawijane z kluskami ziemniaczanymi i czerwoną kapustą
- **Pstrąg smażony** z kompotem z pieczonej papryki i talarkami ziemniaczanymi

Danie gorące II

- **Wołowina po burgundzku**
- **Strogonoff wołowy**
- **Bogracz wieprzowy** z kluseczkami
- **Ragout drobiowy** z pieczarkami i tymiankiem

Danie gorące III

- **Żurek** z twarogiem, chrzanem i jajkiem przepiórczym
- **Barszcz czerwony** z krokietem lub kapuśniaczkiem
- **Staropolski bigos** z mięsem, grzybami i śliwką
- **Chowder** z owoców morza z warzywami



OFERTA DODATKOWA

Danie gorące uzupełniane 15 PLN/os **Od godz. 20:00-24:00 (jedno do wyboru)**

- Żurek z białą kielbasą
- Kwaśnica z żeberkiem wędzonym
- Bigos staropolski
- Zupa gulaszowa

Finger food na bufecie 15 PLN/os

- Pikantne skrzydełka z kurczaka
- Podudzia z kurczaka
- Talarki z kaszanki panierowane
- Śliwki w boczku
- Parówki w cieście francuskim
- Sosy: czosnkowy, słodki Chilli, andaluzyjski

Bufet słodkości 15 PLN/os

- Mini tiramisu
- Pianka jogurtowa z wiśnią
- Panna cotta z malinami
- Babeczki z czekoladą
- Tartoletki z owocami

Open bar I 70 PLN/os

- Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)
- Wino stołowe białe i czerwone
- Wódka Wyborowa

Open bar II 85 PLN/os

- Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite)
- Wino stołowe białe i czerwone
- Wódka Wyborowa
- Gin
- Martini

DODATKOWE INFORMACJE

APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

W ramach oferty, Para Młoda otrzymuje apartament
GRATIS

SPECJALNE CENY POKOI DLA GOŚCI

Goście weselni mogą skorzystać z wyjątkowej oferty
cenowej **20% rabatu** od ceny standardowej!

CENY DLA NAJMŁODSZYCH

Najmłodszy Goście weselni mogą skorzystać z oferty
specjalnej

- **Do lat 3** bezpłatnie
- **Od 3-9 lat** 50% ceny

KONTAKT:

Monika Maciejko, Manager Operacyjny
tel. (+48) 666 844 299
e-mail: m.maciejko@hotelapis.pl