

Menu weselne 2022 rok

WARIANT I 275ZŁ/OSOBA WESELE Z POPRAWINAMI

ZUPA

Rosół na wiejskiej kurze podany z makaronem, marchewką i świeżą natką

DANIE GŁÓWNE

Frekase Potrawka Kaszubska
De Volaille
Kotlet schabowy
Zraz wołowy
Kaczka w pomarańczach lub Racuszki
warzywne (opcja wege)

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Kapusta zasmażana
Bukiet surówek sezonowych - 3 rodzaje
Sos ciemny pieczeniowy

NA SŁODKO

Bufet ciast - 4 porcje osoba
Napoje ciepłe: Bufet kawowo-herbaciany
Woda mineralna z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pasztet z dzika
Indyk pieczony nadziewany suszonymi owocami
Tortilla z szynką i warzywami
Tymbalik drobiowy
Jajka faszerowane łososiem wędzonym
Pstrąg w galarecie
Krucze sałaty z białym serem i oliwkami
Sałatka z kurczakiem "Gyros" lub Jarzynowa lub Makaronowa
Śledź w dwóch odsłonach: w oleju, w śmietanie
Masło, pieczywo

NA CIEPŁO

3 POZYCJE DO WYBORU
Chrupiące kotleciki drobiowe z frytkami
Udo nadziewane szpinakiem i fetą
Karkówka duszona w kiszonej kapuście
Żeberka pieczone w miodzie i musztardzie
Pikantne części kurczaka
Faszerowane pałki z kurczaka na porach
Kotleciki gryczane z warzywami (wege)

PO PÓŁNOCY

Barszcz czerwony z pasztecikiem

POPRAWINY

Czas trawania: 5 godzin
W skład poprawin wchodzi: odgrzanie dań z dnia poprzedniego, dodatki warzywne oraz skrobiowe, bufet z kawą herbatą, obsługa kucharska i kelnerska
Zupa na poprawiny : cena zależna od wyboru

Menu weselne 2022 rok

WARIANT II 310ZŁ/OSOBA WESELE Z POPRAWINAMI

ZUPA

Rosół na wiejskiej kurze podany z makaronem, marchewką i świeżą natką

DANIE GŁÓWNE

Frekase Potrawka Kaszubska
De Volaille
Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwkami
Dorsz pieczony w ziołach lub Racuszki warzywne (wege)
Zraz wołowy
Kaczka w pomarańczach

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Kapusta zasmażana
Bukiet surówek sezonowych - 3 rodzaje
Sos ciemny pieczeniowy

NA SŁODKO

Bufet ciast - 4 porcje osoba
Napoje ciepłe: Bufet kawowo-herbaciany
Woda mineralna z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pasztet z dzika
Indyk pieczony nadziewany suszonymi owocami
Tartinki w trzech odsłonach: z musem z łososia wędzonego, z makrelą z pieczarkami
Tymbalik drobiowy
Ryba w sosie Greckim
Krucze sałaty z białym serem i oliwkami
Sałatka z kurczakiem "Gyros" lub Jarzynowa lub ryżowa z tuńczykiem
Śledź w dwóch odsłonach: w oleju, w śmietanie
Masło, pieczywo

NA CIEPŁO

3 POZYCJE DO WYBORU
Chrupiące kotleciki drobiowe z frytkami
Udo nadziewane szpinakiem i fetą
Karkówka duszona w kiszonej kapuście
Żeberka pieczone w miodzie i musztardzie
Pikantne części kurczaka
Kieszonka schabowa z pieczarkami
Papryka z ryżem i warzywami (wege)

PO PÓŁNOCY

Barszcz czerwony z pasztecikiem

POPRAWINY

Zupa: Żurek na białej kiełbasie
Czas trawania: 5 godzin
W skład poprawin wchodzi: odgrzanie dań z dnia poprzedniego, dodatki warzywne oraz skrobiowe, bufet z kawą herbatą. obsługa kucharska i kelnerska

Menu weselne 2022 rok

WARIANT III 360ZŁ/OSOBA WESELE Z POPRAWINAMI

ZUPA

Bulion z kaczki z makaronem naleśnikowym
lub
Zupa krem z pomidorów

DANIE GŁÓWNE

Frekase Potrawka Kaszubska
De Volaille
Kotlet schabowy marynowany w majeranku
Łosoś pieczony podany na porach
Zraz wołowy
Duszona karkówka z dzika
Kaczka w pomarańczach

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Kapusta zasmażana
lub bukiet jarzyn na parze
Bukiet surówek sezonowych - 3 rodzaje
Sos ciemny pieczeniowy

NA SŁODKO

Bufet ciast - 5 porcji osoba
Napoje ciepłe: Bufet kawowo-herbaciany
Woda mineralna z cytryną

ATRAKCJA

KULINARNA

Płonący schab w koronie/ kasza
gryczana/ sos pieczeniowy
Uroczyscie podany przez Szefa Kuchni

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pasztet z dzika
Glazurowany schab nadziany śliwkami
Łosoś w galarecie
Ryba w sosie Greckim
Tartinki w trzech odsłonach: z makrelą, z
pieczarkami, ze szpinakiem
Jajko w sosie tatarskim
Krucze sałaty z melonem i szynką
długodojrzewającą
Koktajl z krewetek
Sałatka z kurczakiem "Gyros" lub Hawajska
Śledź w dwóch odsłonach: w oleju, w
śmietanie
Masło, pieczywo

NA CIEPŁO

3 POZYCJE DO WYBORU
Chrupiące kotleciki drobiowe z frytkami
Udo nadziewane szpinakiem i fetą
Karkówka duszona w kiszanej kapuście
Żeberka pieczone w miodzie i musztardzie
Pikantne części kurczaka
Kieszonka schabowa z pieczarkami
Papryka z ryżem i warzywami (wege)

PO PÓŁNOCY

Barszcz czerwony z pasztecikiem

POPRAWINY

Zupa: Żurek na białej kiełbasie
Czas trawania: 5 godzin
W skład poprawin wchodzi: odgrzanie dań z
dnia poprzedniego, dodatki warzywne oraz
skrobiowe, bufet z kawą herbatą, obsługa
kucharska i kelnerska



Informacje dodatkowe

- Koszt dotyczy przyjęć weselnych w roku 2022
- Koszt zawiera przywitanie chlebem i solą oraz lampkę wina musującego dla każdego Gościa
- Godzina rozpoczęcia wesela ustalana indywidualnie, godzina zakończenia 4.00
- Minimalna ilość osób dorosłych 80 (dotyczy przyjęć organizowanych w Sobotę w miesiącach Maj- Październik)
- Nie pobieramy opłaty korkowej
- Sala bankietowa wyposażona jest w dwa klimatyzatory i system wentylacji, za co nie pobieramy opłaty
- Sala bankietowa posiada agregat prądotwórczy
- Nocleg dla Młodej Pary w cenie
- Noclegi dla gości 90zł/osoba (bez śniadania), koszt ewentualnej dostawki w pokoju oraz dzieci 3-7 rok życia 60zł
- Dzieci do 3 rż. bezpłatnie, dzieci 3-7 rok życia 50% ceny
- Obsługa techniczna 70% wartości menu
- Zapewniamy całkowity nadzór i pomoc w przygotowaniach do ślubu i wesela
- W przypadku gdy w obiekcie odbywa się inne przyjęcie (przeddzień) dostęp do sali możliwy będzie w godzinach wcześniej ustalonych

Usługi dodatkowe

- Schab w koronie/ dzik/ prosiak/ indyk - wycena indywidualna
 - Stół z Kaszubskimi wyrobami - mięso i ryby
 - Słodki stół/ Tort weselny
 - Open Bar, Drink Bar
 - Bufet owocowy od 8 zł./os
 - Dekoracja, dodatkowo płatna. Każda dekoracja ustalana jest pod indywidualne życzenie Młodej Pary. Więcej informacji oraz Nasze realizacje (facebook.com/dekonatalia)
- 