

Menu weselne 2023rok

WARIANT I 339 ZŁ
CENA OBEJMUJE WESELE WRAZ Z POPRAWINAMI

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

De volaille

Kotlet schabowy

Tradycyjny zraz wołowy w sosie pieczeniowym

Kaczka w pomarańczach lub racuszki warzywne (opcja wege)

Udo nadziewane szpinakiem i fetą lub filet z dorsza z cytryną

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Buraczki zasmażane (na ciepło)

Bukiet surówek sezonowych (3 rodzaje)

Sos ciemny pieczeniowy

NA SŁODKO

Bufet ciast - 4 porcje osoba

Napoje ciepłe: bufet kawowo-herbaciany

Woda z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

Swojski pasztet

Indyk pieczony nadziewany suszonymi owocami

Tortilla z szynką i warzywami

Tymbalik drobiowy

Jajko faszerowane łososiem wędzonym

Pstrąg w galarecie

Sałatka Gyros

Sałatka Grecka z oliwkami i serem feta
Śledź w dwóch odsłonach (w oleju i ze śmietaną)

Pieczyno, masło

NA CIEPŁO

3 POZYCJE DO WYBORU:

Chrupiące nugetty ala KFC z frytkami

Karkówka duszona w kiszonej kapuście

Żeberka pieczone w miodzie i musztardzie

Pikantne cząstki z kurczaka

Faszerowane pałki z kurczaka na porach

Kotleciki gryczane z warzywami (wege)

PO PÓŁNOCY

Barszcz czerwony z pasztecikiem lub

Zupa gulaszowa

POPRAWINY

Czas trwania 5 godzin

W skład poprawin wchodzi:

Menu weselne z dnia poprzedniego

Bufet kawowo-herbaciany

Obsługa kucharska i kelnerska

Zupa na poprawiny: cena zależna od wyboru (Żurek, Flaki lub Rosół)

Menu weselne 2023rok

WARIANT II 389 ZŁ
CENA OBEJMUJE WESELE WRAZ Z POPRAWINAMI

ZUPA

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

DANIE GŁÓWNE

Dorsz z cytryną
Polędwiczka wieprzowa z grzybami
Duszona karkówka z dzika
Tradycyjny zraz wołowy w sosie pieczeniowym
Kaczka w pomarańczach lub racuszki warzywne (opcja wege)
De volaille
Udo nadziewane szpinakiem i fetą lub filet z dorsza z cytryną

DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Buraczki zasmażane (na ciepło)
Bukiet surówek sezonowych (3 rodzaje)
Sos ciemny pieczeniowy

NA SŁODKO

Bufet ciast - 5 porcje osoba
Napoje ciepłe: bufet kawowo-herbaciany
Woda z cytryną

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pstrąg w galarecie
Pstrąg wędzony
Sałatka Gyros
Sałatka Cezar
Sałatka Grecka z oliwkami i serem feta
Swojski pasztet
Indyk pieczony nadziewany suszonymi owocami
Tortilla z szynką i warzywami
Tymbalik drobiowy
Jajko faszerowane łososiem wędzonym
Śledź w dwóch odstonach (w oleju i ze śmietaną)
Pieczywo, masło

NA CIEPŁO

3 POZYCJE DO WYBORU:
Chrupiące nugettsy ala KFC z frytkami
Karkówka duszona w kiszzonej kapuście
Żeberka pieczone w miodzie i musztardzie
Pikantne cząstki z kurczaka
Duszona noga z gęsi z wiśniami
Łosoś pieczony z sosem cytrynowym
Kotleciki gryczane z warzywami (wege)

PO PÓŁNOCY

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Zupa gulaszowa

POPRAWINY

Czas trwania 5 godzin
W skład poprawin wchodzi:
Menu weselne z dnia poprzedniego
Bufet kawowo-herbaciany
Obsługa kucharska i kelnerska
Zupa na poprawiny: cena zależna od wyboru (Żurek, Flaki lub Rosół)

Informacje dodatkowe:

- Koszt dotyczy przyjęć weselnych w roku 2023
- 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)
- WESELA POWYŻEJ 120 OSÓB DOROSŁYCH - TORT WESELNY W CENIE
- Nie pobieramy opłaty korkowej!
- Sala bankietowa wyposażona jest w dwa klimatyzatory i system wentylacji, za co nie pobieramy dodatkowej opłaty
- Sala bankietowa posiada agregat prądotwórczy
- Nocleg dla Młodej Pary w cenie
- Noclegi dla gości 85zł/osoba (bez śniadania), koszt ewentualnej dostawki w pokoju oraz dzieci 3-7 rok życia 60zł
- Dzieci do 3 rz. bezpłatnie, dzieci 3-7 rok życia 50% ceny wartości menu
- Obsługa techniczna 70% wartości menu
- Zapewniamy całkowity nadzór i pomoc w przygotowaniach do ślubu i wesela

Usługi dodatkowe:

- Schab w koronie podany z kaszą gryczaną i zasmażaną kapustą 12zł/osoba
- Dzik/ prosiak/ indyk - wycena indywidualna
- Potrawka Kaszubska 12zł/osoba
- Stół z Kaszubskimi wyrobami - mięso i ryby - 18-20 zł/osoba
- Słodki stół/ Tort weselny - wycena indywidualna
- Bufet owocowy - od 12 zł/osoba
- Dekoracja, dodatkowo płatna. Każda dekoracja ustalana jest pod indywidualne życzenie Młodej Pary. Więcej informacji oraz Nasze realizacje (facebook.com/dekonatalia) oraz instagram @Dekonatalia