Menu weselne Lux

230 ZŁ / OSOBA

Kieliszek wina musującego
Ozdobny chleb na powitanie

Zupa
Tradycyjny rosół z makronem
Zupa krem do wyboru: z białych warzyw, z kalafiora
z pomidorów, z pieczarek

Danie główne (serwowane na półmiskach)

Tradycyjny De Volaille
Zraz staropolski
Kacze udo z sosem z pieczonych jabłek
Schab z kością z demi glace
Roladka z pstrąga z sosem ze świeżych pomidorów z małżami
Stek z kalafiora - **opcja vege**

Ziemniaki gotowane
Frytki
Kasza pęczak
Warzywa blanszowane
Kapusta zasmażana
Buraczki zasmażane
Bukiet surówek

Deser

Kawa / herbata bez ograniczeń
Panna Cotta z musem mango

Zakąski zimne:
Roladka nadziewana brokułami, fetą i zielonym pieprzem
Schab z musem z papryki i rukolą
Plastry pieczonej karkówki przekładane chrzanem
Roladki z tortilli z kurczakiem i warzywami
Pstrąg w galarecie
Śledzik w sosie śmietanowym

Sałatka jarzynowa
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Sałata grecka z fetą i oliwkami
Pieczywo mieszane / masło

Na ciepło:
Szynka płonąca serwowana przez szefa kuchni
podana z kaszą, ziemniaki pieczonymi i ogórkiem
Barszcz czysty

Istnieje możliwość dowiezienie własnych ciast, tortu oraz napojów bez dodatkowych opłat.

Ponadto w cenie:

Pokój dla nowożeńców ze śniadaniem
Parkiet taneczny
Pokrowce na krzesła
Czerwony dywan przed wejściem do hotelu
Parking dla gości weselnych

Dzieci :

dzieci do lat 3 bezpłatnie
dzieci do lat 12 - 50% ceny

Dodatkowo istnieje możliwość domówienia:

Tort weselny od 80 zł / kg
Ciasta 55 zł / kg
Owoce 10 zł / porcja
Pakiet napojów 35 zł / osoba
(Coca-Cola, Fanta, Sprite, soki, woda mineralna)

Live cooking 1200 zł / godzina
(tatar z polędwicy, krewetki)

Stół wiejski 1800 zł do 80 osób
powyżej 80 osób 2200 zł
(swojskie wędliny, kiełbasy, kabanosy, pieczone mięsa, pasztet, smalec, wiejski chleb, danie na ciepło w kociołku)

Fontanna czekoladowa 1000 zł
(czekolada, świeże owoce, rurki, pianki marshmallow)

Gwarancją rezerwacji jest podpisanie umowy i wpłata zadatku w kwocie 2000 zł.