



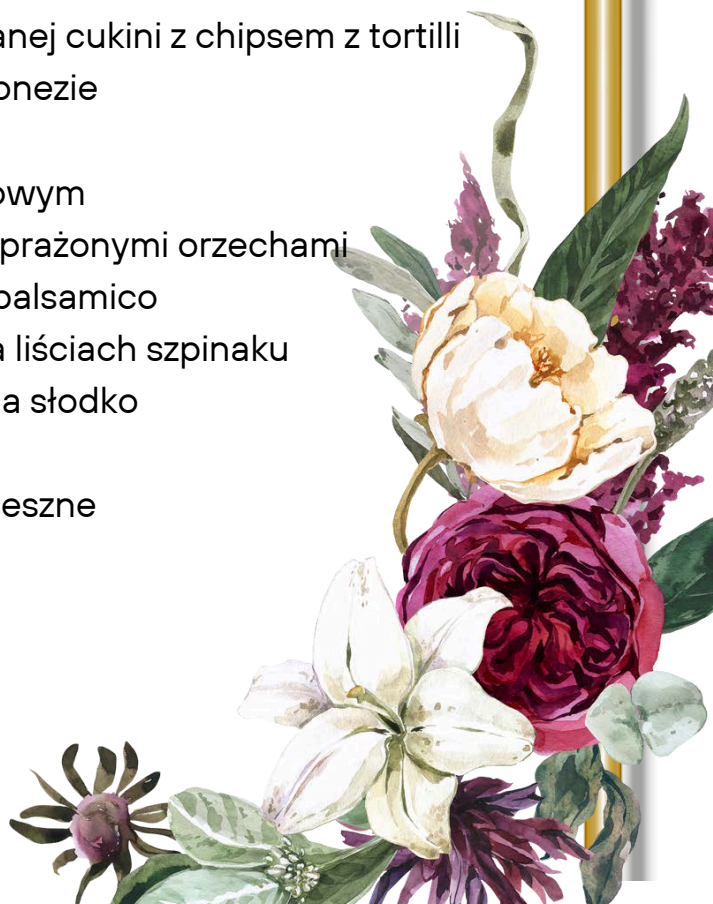
MENU WESELNE

PRZEKĄSKI ZIMNE

(do wyboru osiem przekąsek)

1. półmiski swojskich wędlin i mięs pieczonych
2. nugetsy z kurczaka w sosie czosnkowym
3. pieczony łosoś w galarecie
4. schab po warszawsku w galarecie
5. tortilla z warzywami oraz kurczakiem lub łososiem
6. śledź na grilowanej cukini z karmelizowaną cebulką
7. śledź na dwa sposoby (po staropolsku w oleju i po kaszubsku)
8. przysmak francuski z kremowym serkiem i wędzonym łososiem
9. filet z kaczki w sosie wiśniowym
10. szynka ze szparagami i suszonymi pomidorami w sosie czosnkowym
11. mini burgery z szarpaną wołowiną bbq
12. croissanty wytrawne z suszonymi pomidorami i szynką parmeńską
13. placki ziemniaczane z serkiem , łososiem i koperkiem
14. galantyna drobiowa z pistacjami
15. polędwiczki wieprzowe na grilowanej cukini z chipsem z tortilli
16. mix jaj faszerowanych oraz w majonezie
17. sałatka cesar
18. sałatka z melonem i serem pleśniowym
19. carpaccio z buraka z rucolą, fetą i prażonymi orzechami
20. mozzarella z pomidorami w sosie balsamico
21. sałatka z kurczakiem i żurawiną na liściach szpinaku
22. sałatka z wędzonym kurczakiem na słodko

pieczywo mieszne





DANIA GORĄCE

1. tradycyjne flaczki wołowe, rosół z makaronem, krem grzybowy z groszkiem ptysiowym, krem z brokułów z prażonym słońcem, węgierska gulaszowa, krem z białych warzyw z chipsem z boczku, zupa tajska z kurczakiem, krem z pomidorów z mozzarellą, rosół z kołdunami (dwie do wyboru)
2. królewski schabowy z pieczarkami i serem, de'volail z masłem, serem i koperkiem, pierś zawijana z brokułami, sakiewki drobiowe z serem i szynką, filet po włosku z suszonym pomidorem i camembertem, pierś w sosie serowo-ziółowym (jeden rodzaj mięsa do wyboru) z ziemniakami puree lub pieczonymi w ziołach oraz bukietem surówek
3. żurek z białą kiełbasą i jajkiem po staropolsku, bouef strogonof, bogracz z grzanką czosnkową, zupa kanadyjska z pulpecikami (jedna do wyboru)
4. pieczeń wieprzowa w sosie węgierkowym, polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, żeberka pieczone po amerykańsku z colą, pierogi czarcie na gulaszu wieprzowym, szaszłyki drobiowe z warzywami, zrazy wieprzowe z sosem grzybowym (jeden rodzaj mięsa do wyboru) z kopytkami lub kluskami śląskimi lub ryżem oraz jarzynką na ciepło

DESER

lody na musie owocowym lub jabłecznik na ciepło z sosem czekoladowym
(jeden serwowany do wyboru)
oraz stół z ciastami z domowej cukierni,
mini deserki- tiramisu, babeczki z musem i owocami, mini sernik na zimno, bezy z bitą śmietaną i owocami
owoce filetowe

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

napoje gorące bez limitu
kawy, herbaty czarne, owocowe, ziołowe
napoje zimne
niegazowane napoje owocowe, woda z miętą i cytryną





Menu ustalamy indywidualnie wedle Państwa sugestii.
Istnieje możliwość przygotowania indywidualnych dań
dietetycznych, lub bezmięśnych.

CENA PRZYJĘCIA

powyżej 100 os dorosłych - 300,00/os

poniżej 100 os dorosłych 320,00/os

przyjęcie w piątek -5% ceny

dzieci do 10 lat -50% ceny

obsługa (orkiestra, kamerzysta, itp.)- 50% ceny

w cenie białe pokrowce na krzesła, obrusy serwetki,

świeczniki, pokój dla nowożeńców

czas trwania przyjęcia 9 godzin

każda kolejna rozpoczęta godzina płatna 500,00

korkowe płatne 500 zł

NA ŻYCZENIE DODATKOWO PŁATNE

1. tatar wołowy 1 porcja - 15,00
2. tatar z łososia 1 porcja - 18,00
3. stół wiejski 20,00 /os (min. 50 os)
4. tort weselny 160 zł/kg
5. fontanna czekoladowa 600,00
6. kolejne danie gorące ok. 20,00/os
7. obsługa alkoholu 400,00
8. open drink bar 3800,00-4500,00
9. dekoracje kwiatowe od 200,00 za kompozycję
(wycena indywidualna)
10. napoje gazowane 10,00 - 1 litr

ZAJAZD POD DĘBEM

CHROŚLA, ŻWIROWA 14 C

05-311 DĘBE WIELKIE

TEL. 606899198 504434064

BIURO@ZAJAZDPODDEBEM.COM.PL

