ZAŁĄCZNIK NR 1
MENU WESELNE
280 ZŁ OD OSOBY

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą.

OBIAD

ZUPA: Rosół z domowym makaronem.

DRUGIE DANIE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH
Do wyboru 3 rodzaje mięs (70% każdego rodzaju):

• Kieszonki ze schabu faszerowane kaszą gryczaną z warzywami
• Kotlet mielony z serem lub pieczarkami
• Kotlet de-volaille
• Roladka drobiowa
• Kotlet schabowy w złocistej panierce
• zraz wieprzowy
• Pieczona karkówka serwowana z sosem i kluseczkami śląskimi
• Cordon blue
• Kotlet po szwajcarsku
• Kotlet z kurczaka
• Udko faszerowane
• Ryba w cieście

Podawane z ziemniakami i zestawem surówek (2 rodzaje)
Sos

PRZYSTAWKI NA STOŁACH (DO WYBORU 6)

-Półmiski mięs pieczystych (wyrób własny)
-Półmisek rozmaitości (różyczki z szynki z sałatą królewską, roladki z łososia, Jajka faszerowane, tortille, koreczki i inne przekąski)
-Tymbaliki (galaretki) drobiowe
-Śledź w oleju
-Śledź po meksykańsku
-ryba po grecku

-Sałata po grecku
-Mix sałat z sosem słodko-kwaśnym i prażonymi pestkami słonecznika
- Gyros
- Curry
-Pomidory z serem feta w sosie majonezowo-czosnkowym
-Pomidory z mozzarellą i bazylią.

Pieczywo

Soki 100% jabłkowy, pomarańczowy, woda mineralna – bez ograniczeń
Kawa, herbata – bez ograniczeń.
Napoje gazowane we własnym zakresie

POTRAWY CIEPŁE SERWOWANE W CIĄGU PRZYJĘCIA WESELNEGO
(3 RODZAJE DO WYBORU)

- Szaszłyk wieprzowy /warzywny
- Flaczki
- Gulaszowa
- Barszcz z pasztecikami lub krokietami.
- Kotleciki drobiowe zapiekane z marchewką i serem.
- Udko z kurczaka z pieczarkami
- Roladka serowa z kurczakiem.
-gołąbki
-kotleciki ziemniaczane z marchewką z sosem pieczarkowo-śmietanowym
- golonki w kapuście serwowane przez Szefa Kuchni
- Szynka pieczona serwowana przez szefa kuchni

Do wyboru 1

- WIEJSKI STÓŁ
- SŁODKI STÓŁ
- FONTANNA CZEKOLADOWA Z DODATKAMI

POPRAWINY: 6H

- Żurek na zakwasie z białą kiełbaską i jajkiem oraz potrawy pozostałe z dnia wesela – 50zł/os
- Grill lub obiad dwudaniowy oraz potrawy pozostałe z dnia wesela – 70 zł/os
Kawa, herbata, Soki, woda b/o

NOCLEG: 41 miejsc - 65 zł/os
Śniadanie : 25 zł/ os

Dodatkowo płatne

- Wiejski stół 1600 zł (wędzone naturalnie kiełbasy, szynki,schaby i inne wyroby oraz smalec z ogórkami.
- Pierogi – 40zł/kg
- Kartacze – 8 zł/szt.
- Babka ziemniaczana – 120zł/ blacha.
- Bigos drwala – 40zł/kg
- Smalec wiejski serwowany z ogórkami i chlebem – 200 zł
- Tatar wołowy – 15 zł/ porcja 100g
- golonki w kapuście serwowane przez Szefa Kuchni - 20 zł/porcja
- Szynka pieczona serwowana przez szefa kuchni -1200 zł
- Owoce (jedna duża patera na słodkim stole) 200-300 zł.
- Ciasta (http://www.cukiernianova.com.pl/) 35 zł/kg
- Fontanna czekoladowa z dodatkami od 700zł
- Wynajem stołu wiejskiego wraz z jego obsługą 300 zł – w tej opcji Państwo Młodzi zapewniają swoje produkty.
- wynajem sprzętu nagłośnieniowego - 300 zł
- oprawa muzyczna w kościele - 300 zł
- Wynajem wiaty na ognisko i grilla od 350 zł
- dekoracje oraz ślub w plenerze - do indywidualnego ustalenia

Gospodarstwo Kochańscy
Poczernin 30
73-110 Stargard
tel: 666 095 724
kontakt@gospodarstwokochanscy.pl