

# Wariant I

273zł/osoba

## ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół ze swojskim makaronem  
Krem z białych warzyw z prażonymi nasionami dynii  
Krem pieczarkowy

## DANIA GŁÓWNE (3 DO WYBORU)

Frekase – potrawka z kurczaka na ryżu z białym sosem z rodzynekami i agrestem  
Szmurowana wieprzowina w sosie własnym  
Kotlet Devollay z masłem i pietruszką  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Pierś z kurczaka ze szpinakiem otulona boczkiem z sosem serowym  
Szaszłyk warzywny z sosem czosnkowo – ogórkowym  
Zrazy z wieprzka w sosie pieczeniowym  
Zapiekanka warzywna  
Filet z dorsza w sosie cytrynowo - koperkowym  
Pieczona kaczka podana na modrej kapuście

## DODATKI CIEPŁE (3 DO WYBORU)

Ziemniaki z wody  
Ziemniaki opiekane  
Kopytka zasmażane  
Frytki  
Buraczki zasmażane  
Kapusta zasmażana  
Maślana marchewka

## SURÓWKI (2 RODZAJE)

Surówka z marchewki i jabłka  
Surówka z buraczków  
Surówka z białej kapusty

## DESER I NAPOJE

3 rodzaje ciasta  
Tort weselny

Napoje zimne: woda ng, soki owocowe (pomarańcz, jabłko),  
Napoje gazowane – bez limitu  
Napoje gorące: bufet kawowo – herbaciany – bez limitu

## ZAKĄSKI ZIMNE (6 DO WYBORU)

Pólmisek pieczystych mięs (karkówka, schab, szynka)  
Zylc kaszubski  
Tymbaliki drobiowe  
Tatar ze śledzia na kromce razowej  
Cienkie plastry buraka z białym serem  
Tartinki z musem z szynki i pieczarek  
Klopsiki mielone z sosem czosnkowym  
Paszтет wieprzowy z sosem z czerwonej porzeczki  
Śledzie w trzech odsłonach podane: w occie, w śmietanie i po kaszubsku  
Roladki z szynki z serem, korniszonem i majonezem  
Roladki naleśnikowe: ze szpinakiem, wędzoną makrelą i brokułem

## DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa  
pieczywo, masło

## SALAŃKI (2 DO WYBORU)

Sałatka jarzynowa  
Zielone sałaty z białym serem i oliwkami  
Sałatka z bałtyckiego śledzia  
Sałatka mulkowa z kurczakiem wiejskim

## I KOLACJA

Fest szynka z gnatem w sosie własnym z kapustą zasmażaną i kaszą pęczak krojona uroczyście przez kucharza

## II KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem

# Wariant II

328 zł/osoba

## PRZYSTAWKA

Pasztet z jelenia z musem z czarnej porzeczki

## ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół ze swojskim makaronem  
Krem porowy z ricottą i słodką śmietaną  
Krem z pomidorów pelati z pesto bazyliowym

## DANIA GŁÓWNE (5 DO WYBORU)

Duszona noga z kaczki z sosem żurawinowym  
Kotlet De volaille z masłem i pietruszką  
Kieszonka schabowa faszerowana pieczarkami i boczkiem  
Zawijasy drobiowe z camembertem i żurawiną w panierce  
Polędwiczki z kurczaka w sosie z grzybów leśnych  
Pikantne żeberka Mulka  
Zrazy wołowe w sosie własnym  
Roladki z pstrąga z warzywami  
Gołąbki z dzika z kaszą gryczaną i grzybami  
Dorsz w sosie śmietanowym z suszonymi pomidorami  
Duszone piwne golonki na kapuście zasmażanej  
Kotlety brokułowo – kalafiorowe  
Ravioli ze szpinakiem z sosem serowym  
Pierogi z mięsem i ukraińskie

## DODATKI CIEPŁE (3 DO WYBORU)

Ziemniaki z wody  
Ziemniaki opiekane  
Kopytka zasmażane  
Frytki  
Kasza gryczana  
Buraczki zasmażane  
Kapusta zasmażana  
Kapusta modra  
Marchewka z groszkiem  
Maślana marchewka

## SURÓWKI (3 RODZAJE)

Surówka z marchewki i jabłka  
Surówka z buraczków  
Surówka z białej kapusty  
Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną  
Surówka z kiszzonej kapusty

## DESER I NAPOJE

3 rodzaje ciasta  
Tort weselny

Napoje zimne: woda ng, soki owocowe (pomarańcz, jabłko),  
Napoje gazowane – bez limitu  
Napoje gorące: bufet kawowo – herbaciany – bez limitu

## ZAKĄSKI ZIMNE (7 DO WYBORU):

Półmisek pieczystych mięs (karkówka, schab, szynka)  
Pstrąg w occie  
Tymbaliki drobiowe  
Zawijańce drobiowe (faszerowane oliwkami, białym serem, suszonymi pomidorami, warzywami)  
Rolada wieprzowa z grzybami  
Pstrąg w galarecie  
Tymbaliki z łososia  
Glazurowany schab nadziany śliwkami  
Śledzie w trzech odsłonach: w occie, śmietanie i po kaszubsku  
Tartinki z musem z łososia, szynki i pieczarek  
Duet pasztetów – gęsina, wieprzowina z sosem żurawinowo – chrzanowym  
Placek pszenny faszerowany kurczakiem i warzywami z sosem czosnkowym

## DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa  
pieczywo, masło

## SALAATKI (2 DO WYBORU)

Sałatka jarzynowa  
Sałatka Mulkowa z kurczakiem wiejskim  
Zielone sałaty z oliwkami i białym serem  
Sałatka gyros  
Sałatka makaronowa  
Wyselekcjonowane sałaty z wędzonym pstrągiem

## I KOLACJA

Rarytasy z indyka podane z modrą kapustą

## II KOLACJA (1 DO WYBORU)

Bogracz  
Zupa forszmak z kurczakiem  
Barszcz z pasztecikiem z mięsem

# Wariant III GRATIS WIEJSKI STÓŁ

385 zł/osoba

## PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU)

Parfait z gęsich wątróbek podany na grzance z musem malinowym

Łosoś wędzony podany na rukoli z dressingiem malinowym i grzanką

## ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół z kołdunami

Krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami

Krem z brokuła aromatyzowany serem gorgonzola z grzankami i łyżką kwaśnej śmietany

## DANIA GŁÓWNE (5 DO WYBORU)

Polędwiczki w sosie grzybowym

Noga z gęsi confitowana

Duszona golonka z dziką podana na kapuście zasmażanej

Duszona pierś z gęsi w pikantnym sosie

Bitki wołowe w sosie własnym

Rolada z udźca z indyka faszerowana mięsem mielonym z suszonymi pomidorami z sosem porowym

Polędwiczki z suszonymi pomidorami i sosem z gorgonzoli

Duszona noga z kaczki z sosem żurawinowym

Duszona karkówka z dziką

Zrazy wołowe w sosie własnym

Łosoś duszony na liściach szpinaku

Sandacz z warzywami

Pierogi z gęsiną i kapustą i grzybami

## DODATKI CIEPŁE (4 DO WYBORU)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Kopytka zasmażane

Frytki

Kasza gryczana

Buraczki zasmażane z boczkiem

Kapusta zasmażana

Kapusta modra

Marchewka z groszkiem

Maślana marchewka

Warzywa z wody

## SURÓWKI (3 RODZAJE)

Surówka z marchewki i jabłka

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną

Surówka z kiszonej

kapusty

Surówka z czerwonej

kapusty

Surówka z selera z

rodzynkami

## DESER I NAPOJE

3 rodzaje ciasta

Tort weselny

Napoje zimne: woda ng, soki owocowe (pomarańcz, jabłko),

Napoje gazowane – bez limitu

Napoje gorące: bufet kawowo – herbaciany – bez limitu

## ZAKĄSKI ZIMNE (9 DO WYBORU):

Półmisek pieczystych mięs

Łosoś w galarecie

Pstrąg w galarecie

Tartinki z musem z szynki, łososia i pieczarek

Polędwiczka faszerowana śliwką wędzoną

Rolada z kaczki w maładze

Duet pasztetów - gęsiną, kaczka z sosem

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, rukolą i serkiem śmietanowo chrzanowym

Kieszonka z karkówki faszerowana warzywami

Kolorowa mozaika z indyka z orzechami, żurawiną i morelą

Tatar z wołowiny z ogórkiem i cebulką

Deska ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)

Półmisek serów z sosem pomarańczowo – miodowym

## DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa

pieczywo, masło

## SALAATKI (2 DO WYBORU)

Sałatka Mulkowa z kurczakiem wiejskim

Sałatka gyros

Sałatka z brokułem, białym serem i słonecznikiem

Sałatka grecka

Sałatka z półgęskiem

## I KOLACJA

Udziec z dzika z kaszą gryczaną i sosem własnym

## II KOLACJA (1 DO WYBORU)

Strogonow

Bigos po myśliwsku

## PRZYGOTOWANIE WESELA:

W momencie podpisania umowy weselnej każdej Parze przypisujemy Koordynatorkę Weselną, z którą Para Młoda omówić może wszystkie szczegóły, scenariusz wesela, dekoracje. Koordynatorka obecna jest podczas całego wesela oraz przez całe poprawiny pilnując aby wszystko przebiegło zgodnie z życzeniami Państwa Młodych.

## POPRAWINY

- Czas trwania: 6 godzin – godzinę rozpoczęcia ustala Para Młoda
- Wartość: 3900 zł – w skład poprawin wchodzi: odgrzanie dań z dnia poprzedniego, dodatki warzywne oraz skrobiowe, bufet z kawą i herbatą, obsługa kelnerska, obsługa kucharska
- Napoje na poprawiny: dodatkowo płatne od Restauracji (12 zł/os. Bez limitu) lub we własnym zakresie
- Zupa na poprawiny: cena zależna od wyboru

## INFORMACJE DODATKOWE:

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ PRZEZ RODZICÓW LUB OSOBY WSKAZANE PRZEZ PARĘ MŁODĄ

POCZĘSTUNEK WINEM MUSUJĄCYM NA POWITANIE GOŚCI WESELNYCH.

APARTAMENT DLA PARY MŁODEJ W CENIE.

GODZINA ROZPOCZĘCIA WESELA – KONSULTOWANA Z PARĄ MŁODĄ

GODZINA ZAKOŃCZENIA WESELA – 4:00

DEKORACJA – dodatkowo płatna, każda dekoracja dopasowywana jest pod indywidualne życzenie Pary Młodej

OPEN BAR - drewniany bar, 2 barmanów, alkohol bez limitu: whisky, nalewki, rum, tequila, vermouth, capmpari, likiery, soki, owoce, lód (nie licząc wódki) - 45 zł / os.

WÓDKA WESELNA MULK - 45 zł / 0,5l (brak opłaty korkowej)

SWOJSKI STÓŁ – z wyrobami z naszej wędzarni, wartość stołu: 1700 zł / 100 os.

ALKOHOL – Para Młoda może dostarczyć alkohol we własnym zakresie. Pobieramy jednorazową opłatę za mrożenie alkoholu oraz całonocny serwis w coolerach z lodem – 10 zł od osoby dorosłej pełnoletniej

## WARTO DODAĆ:

Sala Bankietowa wyposażona jest w 4 oddzielne klimatyzatory, oraz system wentylacyjny – za co nie pobieramy opłaty. Dla Pary Młodej dostępny jest także rzutnik oraz ekran (szer. 4,5m) z którego skorzystać można bez dokonywania opłaty.