

WARIANT I

323/os

ZUPA (1 DO WYBORU):

Rosół z wiejskiej kury ze swojskim makaronem
Krem z białych warzyw z prażonymi nasionami dynii
Krem ziemniaczano czosnkowy z chrupiącym boczkiem

DANIA GŁÓWNE (3 DO WYBORU):

Frekase – potrawka z kurczaka na ryżu z białym sosem z
rodzynekami i agrestem

Medaliony schabowe w sosie myśliwskim

Kotlet De volaille z masłem i pietruszką

Półdzwiczki z kurczaka w sosie pieczarkowym

Tradycyjny kotlet schabowy

Udka z kurczaka pieczone w miodzie z chili i czosnkiem

Zrazy z wieprzka w sosie pieczeniowym

Filet z dorsza w sosie porowo - cytrynowym

Pieczona kaczka z sosem owocowym

Gołąbki z kaszą pęczak z pieczarkami i warzywami
z sosem pomidorowym

Pierogi z kapustą i grzybami i pierogi ukraińskie

Szpinak duszony z brokułami w śmietanie podany
z grzankami

DODATKI CIEPŁE (3 DO WYBORU):

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Kopytka zasmażane

Frytki

Buraczki zasmażane

Kapusta zasmażana

Mini marchewki z pietruszką

SURÓWKI (2 RODZAJE):

Surówka z marchewki i jabłka

Surówka z buraczków

Surówka z białej kapusty

Surówka z marchewki i pora

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):

Półmisek pieczystych mięs (karkówka, schab, szynka)

Śledź marynowany w burakach podany na prażonych jabłkach

Tymbaliki drobiowe

Tartinki z musem z szynki i pieczarek

Klopsiki mielone w zalewie octowej

Pasztet wieprzowy z sosem z czerwonej porzeczki

Śledzie w trzech odstonach podane: w occie, w śmietanie i po
kaszubsku

Roladki z szynki z serem, korniszonem i majonezem

Roladki biszkoptowe: ze szpinakiem, wędzoną makrelą i
brokułem

Rolada z cukinii z białym serem

DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa
pieczywo, masło

SALATKI (2 DO WYBORU):

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Salatka 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

387/os

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU):

Pasztet z jelenia z musem z czarnej porzeczki

Pasztet z soczewicy z sosem owocowym

ZUPA (1 DO WYBORU):

Rosół z wiejskiej kury ze swojskim makaronem

Krem porowy z ricottą i słodką śmietaną

Krem cebulowy na białym winie z dodatkiem tymianku i grzanek zielonych

Krem z pomidorów pelati z pesto bazyliowym

DANIA GŁÓWNE (5 DO WYBORU):

Confitowana noga z kaczki z sosem żurawinowym

Kotlet De volaille z masłem i pietruszką

Pierś z kurczaka ze szpinakiem otulona boczkiem z sosem serowym

Zraziki ze schabu z pieczarkami i warzywami w sosie własnym

Grillowana pierś z kurczaka z sosem na bazie sera camembert z żurawiną

Pikantne żeberka Mulka

Zrazy wołowe w sosie własnym

Dzwonek z pstrąga z migdałami

Gołąbki z dzika z kaszą gryczaną i grzybami z sosem grzybowym

Kieszonka schabowa faszerowana pieczarkami i boczkiem

Dorsz w sosie limonkowym z pieczonymi pomidorami koktajlowymi

Duszone piwne golonki na kapuście zasmażanej

Kotlety z soczewicy z sosem tzatziki

Ravioli ze szpinakiem z sosem serowym

Pierogi z mięsem i ukraińskie

Zielone pierogi ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami

DODATKI CIEPŁE (3 DO WYBORU):

Ziemniaki z wody
Ziemniaki opiekane
Kopytka zasmażane
Frytki

Kluski śląskie
Buraczki zasmażane
Kapusta zasmażana
Kapusta modra
Marchewka z groszkiem
Mini marchewki z pietruszką

SURÓWKI (3 RODZAJE):

Surówka z marchewki i jabłka
Surówka z buraczków
Surówka z białej kapusty
Mizeria ze świeżego ogórka ze śmietaną (sezonowo)
Surówka z kiszzonej kapusty
Surówka z marchewki i pora

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

Tatar ze śledzia na kromce razowej

Tymbaliki drobiowe

Zawijańce drobiowe (faszerowane białym serem, suszonymi pomidorami, warzywami)

Rolada schabowa faszerowana wątróbką i śliwką wędzoną

Pstrąg w galarecie

Pasztet z indyka z sosem miętowno - żurawinowym

Tymbaliki z tososia

Glazurowany schab nadziany śliwkami

Śledzie w trzech odstonach: w occie, śmietanie i po kaszubsku

Tartinki z musem z tososia, szynki i pieczarek

Duet pasztetów – dziczyzna, wieprzowina z sosem żurawinowo – chrzanowym

Placek pszenny faszerowany kurczakiem i warzywami z sosem czosnkowym

DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa

pieczywo, masło

SALA TKI (2 DO WYBORU):

Salatka jarzynowa

Salatka Mulkowa z kurczakiem wiejskim

Salatka grecka

Salatka z pieczonych buraków z rukolą, serem feta, pestkami dyni z sosem limonkowym

Salatka z selerem marynowanym, kurczakiem i ananase

Salatka gyros

Salatka makaronowa z brokułem i sosem czosnkowym

I KOLACJA

Rarytasy z indyka podane z modrą kapustą

II KOLACJA (1 DO WYBORU):

Bogracz

Flaki

Barszcz z pasztecikiem z mięsem

WARIANT III

453/os
GRATIS WIEJSKI STÓŁ

PRZYSTAWKA (1 DO WYBORU):

Tatar wołowy na grzance z ogórkiem i cebulką

Łosoś wędzony podany na rukoli z dressingiem malinowym i grzanką

ZUPA (1 DO WYBORU):

Rosół z kotdunami wołowo - wieprzowymi

Krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami

Krem z brokuła aromatyzowany serem gorgonzola z grzankami i lekką kwaśną śmietaną

DANIA GŁÓWNE (5 DO WYBORU):

Polędwiczki wieprzowe sosie grzybowym

Noga z gęsi confitowana w lekko pikantnym sosie własnym

Panierowany sznyceł z indyka

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 wieprzowe z suszonymi pomidorami i sosem z gorgonzoli

Confitowana noga z kaczki z sosem żurawinowym

Żeberka z dzika w sosie jałowcowym

Zrazy wołowe w sosie własnym

Karkówka z jelenia w sosie myśliwskim

Filet z łososia w sosie kaparowym

Sandacz z pieca z warzywami

Cukinia faszerowana kaszą bulgur z warzywami

Pierogi z dziczyzną i ukraińskie

Pierogi z gęsiną i kapustą i grzybami

Zielone pierogi ze szpinakiem, serem feta i suszonymi pomidorami

DODATKI CIEPŁE (4 DO WYBORU)

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Kopytka zasmażane

Frytki

Kluski śląskie

Buraczki zasmażane z boczkiem

Kapusta zasmażana

Kapusta modra

Marchewka z groszkiem

Mini marchewki z

pietruszką

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):

Pótmisek pieczystych mięs

Łosoś w galarecie

Marynowany dorsz w cytrusach podany na grzance

Luzowany pstrąg w galarecie

Tartinki z mussem z szynki, łososia i pieczarek

Polędwiczka faszerowana śliwką wędzoną

Rolada z kaczki w maładze

Duet pasztetów - gęsiną, kaczka z sosem żurawinowo - chrzanowym

Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem, rukolą i serem śmietanowo chrzanowym

Kieszonka z karkówki z sosem tatarskim

Kolorowa mozaika z indyka z orzechami, żurawiną i morelą

Tatar z wołowiny z ogórkiem, cebulką i marynowaną pieczarką

Deska ryb wędzonych (łosoś, pstrąg, węgorz)

Pótmisek serów z sosem pomarańczowo – miodowym

DO KAŻDEJ KOLACJI

Marynowane warzywa

pieczywo, masło

SALATKI (2 DO WYBORU):

Sałatka Mulkowa z kurczakiem wiejskim

Sałatka gyros

Sałatka brokułowa ze smażonymi pieczarkami i jajkiem

Sałatka z ryżem i paluszkami krabowymi

Sałatka z brokulem, białym serem i sonecznikiem

Sałatka grecka

Wyselekcjonowane sałaty z marynowanym łososiem

Wyselekcjonowane sałaty z wędzonym pstrągiem

I KOLACJA

Udziec z dzika z kaszą gryczaną i sosem własnym

II KOLACJA (1 DO WYBORU):

Strogonow

Bigos po myśliwsku

Flaki

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: 5300 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 (15 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) - w zależności od wariantu cena zaczyna się od 48 zł / os.

WÓDKA WESELNA MULK - 53 zł / 0,5l (brak opłaty korkowej)

SWOJSKI STÓŁ – z wyrobami z naszej wędzarni, wartość stołu: 2150 zł. W skład stołu wchodzi 18 kg wędlin, kietbas i szynki, smalec ze skwarkami, ogórki kiszane, swojski chleb, pasztet i zylc

DESKA RYB WĘDZONYCH - 7 kg - węgorz, pstrąg, łosoś, halibut: 1500 zł

ALKOHOL – Para Młoda może dostarczyć alkohol we własnym zakresie. Pobieramy jednorazową opłatę za mrożenie alkoholu oraz całonocny serwis w coolerach z lodem – 12 zł od osoby dorosłej pełnoletniej

WARTO DODAC:

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. Duży bezpłatny parking dla Gości, monitorowany 24h/dobę.