



KARCZMA POD TOPOLAMI

KONOPKI MŁODE 3 18-411 ŚNIADOWO

TEL.862190412 KOM.608849283

PRZYJĘCIE WESELNE JAK Z BAJKI

PONIŻEJ PODAJEMY NAJBARDZEJ POPULARNE DANIA PODAWANE PODCZAS WESELNEJ UCZTY. W KAŻDYM PRZYPADKU MENU KOMONUJEMY INDYWIDUALNIE DLA PAŃSTWA, UWZGLĘDNIJĄC WSZYSTKIE PAŃSTWA SUGESTIE I ŻYCZENIA

Szampan i chleb weselny na przywitanie Młodej Pary

ZUPY- dwie do wyboru

- *złocisty rosół domowy z makaronem*
- *kołduny litewski w rosole*
- *zupa borowikowa z łazankami*
- *krem brokułowy z płatkami migdałów z groszkiem ptysiowym*
- *żurek staropolski z jajem i kiełbaską białą*
- *zupa serowa z pulpecikami*
- *zupa grzybowa z grzybów leśnych*

DANIA OBIADOWE- cztery do wyboru

- *połędwiczki wieprzowe w sosie cafe-de pariss*
- *pieczeń szlachecka z karkówki z grzybami leśnymi*
- *zrazy wołowe zawijane po hetmańsku ****
- *schab prosto z pieca z nutką sosu serowo- brokułowego*
- *udo kurczaka marynowane w szałwi i rozmarynie*
- *schab z farszem po myśliwsku z sosem na czerwonym winie*
- *roladki drobiowe faszerowane serem i szpinakiem w sosie bazyliowym*
- *piersz z indyka z żurawinami lub borówkami*
- *pieczony udziec z indyka w aksamitnym białym sosie*
- *de volay nadziewany serem i masłem*
- *policzki wołowe ****
- *filet z łososia lub sandacz na bukiecie warzyw gotowanych ****
- *rarytas z kaczki w owocach ***
- *piersz kurczaka z pieca z serem mozzarella, suszonymi pomidorami*
- *panierowana piersz kurczaka z pieczarkami z patelni*
- *piersz kurczaka z ananasem i żurawiną*
- *filet z piersi kurczaka fasze*

DODATKI DO DAŃ OBIADOWYCH

- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane
- frytki
- piure ziemniaczane
- ryż z warzywami
- kasza gryczana
- kopytka
- kluski śląskie
- kapusta biała, kapusta czerwona, surówka z marchewki, buraczki, bukiety kolorowych surówek, marchewka z groszkiem, kapusta duszona

BUFET ZIMNY- do wyboru 8 dań

- mięsa wędzone
- mięsa pieczone
- wykwintna rolada z kaczki z orzechami i pistacjami
- galantyna z kurczaka z farszem jajecznym
- pasztet z dziczyzny z żurawinami
- jaja z łososiem i kawiozem usadowione na sosie tatarskim
- śledź w trzech smakach
- śledź tradycyjny w oleju i cebulką
- szczupak lub sandacz faszerowany**
- schab faszerowany morelą i śliwką
- tradycyjny polski klops
- galaretki drobiowe
- ozorki w galarecie
- tatar z łososia **
- tatar wołowy**
- róże z łososia na cytrynie ***
- schab po warszawsku

- popsy z kurczaka podawane z sosem czosnkowym
- kurczę faszerowane
- rożki z szynki sałatką jarzynową lub jajem
- wybór świeżo wędzonych ryb ***/węgorz, łosoś, pstrąg/
- filet rybny ukryty pod sosem greckim
- filet rybny w sosie słodko-kwaśnym
- Carpaccio z polędwicy wołowej z ziołową oliwą i serem***
- deska serów szwajcarskich, francuskich, polskich **

SAŁATKI - do wyboru 4 sałatki + 4 dodatki

- sałatka jarzynowa tradycyjna
- sałatka owocowa
- sałatka grecka
- sałatka z paluszkami krabowymi
- sałatka śledziowa
- sałatka z tuńczykiem
- sałatka z ryżem, kurczakiem, ananasem
- sałatka Waldorff
- sałatka pieczarkowa
- sałatka Capresse
- ogórek małosolny
- papryka
- sos chrzanowy
- sos musztardowy
- sos czosnkowy
- grzybki marynowane w miodzie *
- marynaty warzywne

STÓŁ SŁODKI

CIASTO 6 RODZAJÓW

OWOCE W CAŁOŚCI I WYPORCJOWANE

*NAPOJE GORĄCE I ZIMNE BEZ OGRANICZEŃ W TRAKCIE
CAŁEGO WESELA*

Napoje gazowane z rodziny PEPSI

- kawa, herbata

-napoje owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana,

-mleko, cytryna, cukier

GWIAZDKI OZNACZAJĄ DOPLATE DO POTRAW 1*- 2,00 ZŁ 2- 3,00 ZŁ 3***- 5,00**

W PREZENCIE POKÓJ DLA PARY MŁODEJ

*Przekąski, sałatki, ciasta i owoce uzupełniamy w miarę potrzeby do
godziny 24.*

PONADTO CENA ZAWIERA

profesjonalną obsługę kelnerską

apartament Dla Nowożeńców

nieodpłatną szatnię

parking

możliwość przeprowadzenia próby pierwszego tańca

DODATKOWE INFORMACJE

Zespół muzyczny oraz dekoracja sali nie są wliczone.

Przyjęcie weselne trwa do godziny 5:00

Dzieci powyżej 10 lat są liczone jak osoba dorosła , od 3 lat do lat 10 – 70% stawki., poniżej 3 lat bezpłatnie

Śniadanie dla gości hotelowych od godz. 9:00 do 11:00 za dopłatą

ATRAKCJE KULINARNE

*-stół biesiadny z pieczoną szynką Podkomorzeego
podaną na ciepło*

*zastawiony tradycyjnymi wędlinami własnego wyrobu
(kiełbasami ,kaszankami, salcesonami ,kiszka pasztetową
itp.) i grillem obsługiwanym przez kucharzy za dopłatą*

*- stół wjazdowy na salę bankietową w trakcie uczyty
weselnej mix pierogów, babka ziemniaczana, żeberka,
szaszłyki serwowane przez kucharzy i kelnerów za dopłatą*

*- stół alkoholowy z obsługą barmańską za dopłatą /alkohole
nie wliczone/*

-Łódź rybaka za dopłatą

-Indyk faszerowany w całości za dopłatą

-Deska serów za dopłatą

-Sushi za dopłatą

-Deser lodowy z bitą śmietaną owocami za dopłatą

-Lody –samoobsługa lady chłodniczej za dopłatą

-Beczka piwa 30l lub 50l za dopłatą

PONADTO PROPONUJEMY

Możliwość poprawin po przyjęciu weselnym trwających 5 godzin za dopłatą

Możliwość pomocy w zakupie alkoholi w sieci handlowej MAKRO w cenie promocyjnej.

Za szkody powstałe z winy gości odpowiedzialność ponoszą organizatorzy przyjęcia weselnego.