

# Dom Bankietowy



## WESELE

Przyjęcie dla maksymalnie 180 osób.

W cenie indywidualnie dobrane menu, pełna obsługa, świeże kwiaty i dekoracje w wybranym kolorze, pokój dla pary młodej, parking oraz ogród spacerowy do dyspozycji gości.

Możliwość skomponowania własnego menu z uwzględnieniem dań wegetariańskich i dla dzieci.

Oferujemy Państwu różnorodne **pakiety weselne** - zapraszamy do zapoznania się z nimi na miejscu.

## MENU WESELNE

### Dania Gorące

*(do wyboru 5 dań)*

- Rosół drobiowy z makaronem
- Flaki staropolskie
- Zupa krem z borowików
- Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z brokułów
- Bulion z kołdunami
- Leśna zupa z kurek z łazankami
- Żurek śląski z jajkiem, białą kielbasą i wędzonym boczkiem
- Biały barszcz + pieczona biała kielbasa
- Krokiety z pieczarkami oraz pierogi z mięsem - podawane z barszczykiem czerwonym
- Pierogi z kapustą i grzybami oraz paszteciki z mięsem - podawane z barszczykiem czerwonym
- Schab po kasztelańsku z farszem pieczarkowo-serowym

- Klasyczny schab panierowany
- Schab pieczony z sosem kurkowym
- Karkówka w sosie myśliwskim z podgrzybkami
- Pieczeń z szynki wieprzowej w sosie śliwkowym
- Antrykot panierowany z piersi kurczaka
- De Volai z masłem
- Udziec faszerowany z drobiu
- Szaszłyki z kurczaka na szpadkach z pieczarką, papryką i wędzonką
- Filet drobiowy w marynacie cytrynowo korzennej
- Karkówka pieczona z sosem z zielonym pieprzem
- Boeuf Strogonow
- Pieczeń z indyka z sosem żurawinowym

## **Dania gorące - opcja premium**

- Kaczka pieczona z jabłkiem + kluseczki śląskie + modra kapusta
- Polędwiczki wieprzowe w sosie pieprzowym + kopytka + jarzynka z czerwonych buraczków

## **Dodatki do II dań**

- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki z masłem i szczypiorkiem
- Frytki
- Kluski śląskie
- Ryż curry na złoto
- Marchewka mini
- Fasolka szparagowa
- Różyczki brokułów
- Mix warzyw (marchewka, kalafior, brokuły)
- Mus z buraczków
- Surówka z kapusty pekińskiej, kukurydzy i czerwonej fasolki
- Sałata lodowa z sosem włoskim
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z porów
- Marchewka z jabłkiem z sosem jogurtowym

# Zakąski zimne

(do wyboru 8 pozycji)

- Schab po warszawsku z nadzieniem śmietanowo - chrzanowym
- Schab w galarecie z owocami
- Moule z szynki wieprzowej ze szparagami
- Pasztet myśliwski z żurawiną
- Pieczeń z piersi indyka w maladze z owocami
- Mięsa pieczone (schab, schab ze śliwką, schab z morelą, karkówka, boczek)
- Wędliny (szynka, polędwica, kabanosy, salami)
- Jaja faszerowane z kremem pieczarkowym, szpinakowym, z polędwicy, z tuńczyka - do wyboru 3 rodzaje
- Galaretką z nóżek wieprzowych
- Deska serów
- Tymbaliki z kurczaka
- Vitello cielęce faszerowane
- Galantyna z kaczki faszerowanej z borówkami
- Rolada z kurczaka z rodzynkami
- Galantyna z karpia
- Pstrąg w galarecie
- Karp w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Roladki z wędzonego łososa
- Ryba po grecku
- Śledzie w oliwie, w śmietanie, po meksykańsku
- Rolmopsy śledziowe ze śliwką
- Tatar z łososa na cytrynie
- Rolada z łososa ze szpinakiem

# Sałatki i przystawki

*(do wyboru 5 pozycji)*

- Sałatka z tuńczyka z czarnymi oliwkami na sałacie lodowej
- Sałatka hawajska
- Sałatka grecka
- Sałatka Pedros
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Sałatka śledziowa
- Sałatka Cezar
- Szwedzki półmisek (pomidory, papryka, ogórki, pieczarki)
- Party Mix - marynata kolorowych jarzyn
- Sałatka z paluszków krabowych
- Sałatka tropikalna
- Sałatka z arbuza
- Sałatka z selera naciowego
- Sałatka pieczarkowa
- Grzybki marynowane
- Sałatka Caprici z mozzarelli i pomidorów z bazylią

## Owoce

- Patery świeżych owoców sezonowych

## Deser

- Pucharek lodowy z owocami i galaretką

## **Ciasta**

*(do wyboru 6 pozycji)*

- Babeczki z bitą śmietaną i owocami
- Szarlotka na kruchym cieście
- Piernikowe z gruszką
- Rolada (kokosowa, śmietankowa)
- Rolada (czekoladowa, orzechowa)
- Jabłecznik z bezą zapiekaną
- Zielone jabłuszko
- Sernik z rodzynkami
- Sernik z brzoskwinią
- Mulatek z brzoskwinią
- Ciasto ponczowe z owocami i galaretką
- Ciasto bananowe z tartą czekoladą
- Metro w polewie czekoladowej z kokosem

## **Tort weselny piętrowy w białej czekoladzie**

*(smak do wyboru)*

- Bita śmietana
- Mus owocowy
- Mus czekoladowy

## **Stół wiejski**

- Szynka wiejska, kiełbasa chłopska, kaszanka gryczana, salceson włoski, salceson ozorkowy, kaszanka wiejska z podrobami, kiszka pasztetowa, smalec ze skwarkami, ogórki kwaszone, chleb żytni wiejski, chrzan tarty, musztarda oraz beczka dębowa na mocniejszy trunk

## **Napoje zimne**

*(bez limitów ilościowych)*

- Coca-cola, Fanta, Sprite
- Woda mineralna
- Sok pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka

## **Napoje gorące**

*(bufet ogólnodostępny)*

- Kawa naturalna
- Herbata ekspresowa
- Herbatki owocowe

## **Pieczyno**

- Okolicznościowy chleb powitalny
- Chleb biesiadny pszenny
- Chleb żytni
- Bułka pszenna wrocławska

## **Dekoracje**

- Kompozycja z żywych kwiatów na stole młodych
- Bukiety z żywych kwiatów na stołach gości
- Dekoracja stołu młodych ozdobnym obrusem
- Świeczniki - szklane puchary ze świecą
- Serwetki dekoracyjne przy nakryciach
- Efekty świetlne na sali tanecznej
- Pokój dla Pary Młodej