



Oranzeria

RESTAURANT

PAKIET STANDARD

— MENU WESELNE —

PAKIET STANDARD

198 PLN/os

Serwowane Menu

— Na początek tradycyjne
powitanie chlebem
i solą, a dla gości szampan.

ZUPA

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

Zupa borowikowa z kluseczkami serowymi
Aromatyczny bulion z ręcznie robionymi
koldunami lub makaronem
Zupa krem z białych warzyw podany z chrustem
z boczku

DANIE GŁÓWNE

(prosimy o wybór 1 z poniższych propozycji)

Eskalopki z polędwiczek podane z
aromatycznym sosem serowym
Grillowany filet z kurczaka ze szpinakiem,
zapiekany pod serem mozzarella
Eskalopki z polędwiczek w sosie borowikowym

DODATKI DO WYBORU

ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane, puree
ziemniaczane, gnocchi
wybór sałat z sosem vinaigrette, warzywa
gotowane na parze, zestaw surówek sezonowych

ZAKĄSKI ZIMNE

Patera mięs pieczystych
Rolada z kurczaka ze szpinakiem i kozim serem
Tradycyjny schab po warszawsku
Trio śledziowe
Łosoś marynowany z koprem i cytryną podany
na roszponce
Rolada z kaczki z żurawiną
Paszтет w cieście podany w asyście kremu
chrzanowego

Oranzeria
RESTAURANT

Ofertę przygotowała: **Marlena Doros**.

SALATKI

Salatka gyros
(kapusta pekińska, filet z kurczaka, papryka
świeża, kukurydza, ogórek konserwowy, cebula,
jogurt, keczup)
Salatka flamandzka
(groszek konserwowy, szynka, pomidor, jajka,
majonez)
Salatka prowansalska
(rzodkiewka, sałata, fasolka szparagowa, szynka,
pomidor, jajko, śmietana, majonez)

DODATKI

Ciasto
Owoce
Pieczywo jasne i ciemne

DANIA GORĄCE W TRAKCIE WIECZORU

(prosimy o wybór 3 z poniższych propozycji)

DANIE GORĄCE SERWOWANE I

Gulasz węgierski z wieprzowiny w warzywach
podany ze świeżo wypieczoną bagietką
Bogracz wołowy z pieczywem

DANIE GORĄCE SERWOWANE II

Pieczeń z karczku w sosie rozmarynowym
podana z kluskami śląskimi i buraczkami na
zimno
Udo kaczki z modrą kapustą i kluseczkami
włoskimi

DANIE GORĄCE SERWOWANE III

Barszczyk z pasztecikiem
Żur świętokrzyski na maślanec

NAPOJE

Kawa, herbata
Woda mineralna, soki owocowe
Napoje gazowane - nielimitowane

DODATKOWO GWARANTUJEMY PAŃSTWU

- Apartament dla nowożeńców ze śniadaniem serwowanym do pokoju – Gratis
- Dekoracje stolów: kwiaty w martinówkach, świeczniki
 - Pokrowce na krzesła
 - Dekoracja światłem
- Darmowy parking dla wszystkich gości
- Specjalne ceny na organizację poprawin
- Rabat na noclegi dla gości

**SPECJALNIE DLA PAŃSTWA ZNIŻKA 20% NA UROCZYSTOŚCI RODZINNE DO
WYKORZYSTANIA W CIĄGU 12 MIESIĘCY PO WESELU.**

 **Oranzeria**
RESTAURANT

Ofertę przygotowała: **Marlena Doros**.

STOŁY TEMATYCZNE

Menu Stołów Tematycznych

- POLECAMY POSZERZENIE OFERTY O
STOŁY TEMATYCZNE

STÓL WIEJSKI

kabanosy, boczek wiejski, kielbasa pradziada,
szynka udziec, polędwica, salceson wiejski,
kaszanka, smalec wiejski, chleb wiejski, ogórek
kiszony

50-100 osób 15 zł/os. 100-200 osób 13 zł/os.

STÓL ŚRÓDZIEMNOMORSKI

ryby wędzone, salami, szynka parmeńska, sery
pleśniowe i lazurkowe, kapary, szparagi, pomidory
w oliwie, oliwki czarne i zielone

50-100 osób 17 zł/os. 100-200 osób 15 zł/os.

STÓL AZJATYCKI

osomaki krewetka, hosomaki tuńczyk, uramaki
surimi/ogórek, uramaki lososia uramaki ryba
maślana, futo-sake lososia/serek/salata/awokado
futo-kappa serek/salata/ogórek/szczypior, futo-ebi
krewetka/majonez/salata/papryka/szczypior
futo-oshinko serek/rzodkiew/papryka/salata
sake maguro rolls tuńczyk/ogórek zawinięte w
lososia

50-100 osób 22 zł/os. 100-200 osób 18 zł/os.

STÓL WŁOSKI

wędliny – salame, prosciutto crudo, pancetta,
Sery pleśniowe, grissini z prosciutto i rukolą,
Melon z prosciutto, salátka caprese, gaspachio,
mini papryczki faszerowane mozzarellą w ziołach,
koreczki serowo-ziolowe z suszonymi
pomidorami, foccacia z rozmarynem, mini
calzone z grillowanymi warzywami, pannacotta,
tiramisu

50-100 osób 23 zł/os. 100-200 osób 20 zł/os.

Oranzeria
RESTAURANT

Ofertę przygotowała: **Marlena Doros**. Oferta ważna przez dwa tygodnie od chwili przygotowania.