



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
kołdunami 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,
zapekany 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 rozszponce
Rolada z kaczki z żurawiną
Paszтет w cieście podany w asyście kremu
chrzanowego

SAŁATKI

Sałatka gyros
(kapusta pekińska, filet z kurczaka,
papryka świeża, kukurydza, ogórek
konserwowy, cebula, jogurt, keczup)
Sałatka flamandzka
(groszek konserwowy, szynka, pomidor,
jajka, majonez)
Sałatka prowansalska
(rzdokiewka, 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
warzywami podany ze świeżo wypieczoną
bagietką
Bogracz wołowy z pieczywem

DANIE GORĄCE SERWOWANE III

Barszczyk z pasztecikiem
Żur świętokrzyski na maślanec

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

NAPOJE

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

DODATKOWO GWARANTUJEMY PAŃSTWU

- Apartament dla nowożeńców ze śniadaniem serwowanym do pokoju – Gratis
 - 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.**

STOŁY TEMATYCZNE

Menu Stołów Tematycznych

*POLECAMY POSZERZENIE OFERTY O STOŁY
TEMATYCZNE*

STÓŁ WIEJSKI

kabanosy, boczek wiejski, kiełbasa
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.

STÓŁ 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.

STÓŁ AZJATYCKI

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

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

STÓŁ WŁOSKI

wędliny – salame, prosciutto crudo, pancetta,
Sery pleśniowe, grissini z prosciutto i rukolą,
Melon z prosciutto, sałatka caprese, gaspachio,
mini papryczki faszerowane mozzarellą w
ziołach, koreczki serowo-ziołowe 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.