

MENU WESELNE – wariant za 110 zł



Obiad:

Rosół z makaronem

mięsa:

- kurczak pieczony
- de volaille
- zraz wieprzowy

ziemniaki, frytki

Surówki: wiosenna, marchewka z jabłkiem, buraczki

Soki owocowe i woda z cytryną do obiadu

Deser:

Lody z owocami, kawa, herbata

W międzyczasie zakąski zimne:

- galaretką drobiowa
- ryba po grecku
- półmiski mięs pieczonych– karkówka + rolada z boczku
- schab z chrzanem w galarecie
- sałatki: jarzynowa, gyros
- jajka w majonezie i zawijane w szynce

Zakąski ciepłe – ok. 21.00

- barszcz czerwony z pasztecikiem
- kotleciki w sosie pomidorowym
- bigos



Cena usługi - 110 zł/od osoby zawiera:

- konsumpcja zgodnie z przedstawionym menu
- dekorację sali
- obsługę kelnerską
- kawa, herbata,
- woda w dzbankach.

Cena nie zawiera napoi, alkoholu oraz ciast.

Można zamówić stół wiejski w cenie – 300 zł

(wędliny swojskie, ogórki kiszzone, smalec, bimber do degustacji)

Dodatkowe ustalenia:

Dzieci do lat 3 – gratis

Dzieci od lat 4- 8 – 50 % ceny

**Można zamówić usługę opiekunki do dzieci lub animatorki zabaw dla dzieci-
20 zł/godz.**

**Można zamówić lampiony szczęścia, które goście wypuszczają na cześć młodej pary
ok. 23.00 (cena 4 zł za lampion)**

Opłata za poprawiny – 15 zł/ osoba

Noclegi – od 20-30 zł/osoba

Nowożeńcy – domek gratis od firmy

Pozostałe ustalenia w umowie.