



POLSKA TRADYCJA 199 zł / osoba



UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

•

APERITIF (toast winem musującym)

•

OBIAD WESELNY

ZUPA (jedna zupa do wyboru):

- rosół domowy z plastrem antrykotu
- krem z grzybów leśnych z ciastem francuskim
- krem pomidorowy z wiórkami sera

•

DANIE GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH (3 pozycje do wyboru z mięs, dodatków i surówek):

Mięsa:

- rolada wołowa po śląsku
 - kotlet de volaille
- klasyczny kotlet schabowy
- sakiewka drobiowa z serem i pieczarkami
- pieczeń z karkówki wieprzowej
- ligawa – biała pieczeń wołowa szpikowana stoniną

•

Dodatki:

- ziemniaki gotowane okraszone masłem i koprem
- tradycyjne kluski śląskie okraszone masłem i zieloną cebulką
 - ziemniaki pieczone w ziołach
 - talarki ziemniaczane

•

Surówki:

- kapusta zasmażana z boczkiem
 - surówka z białej kapusty
 - kapusta modra z bakaliami
- buraczki glazurowane w śmietanie
- surówka z marchewki z ananasem
 - surówka z czerwonej kapusty
- * **dobrane sosy do wybranych mięs**

•

DESER (jedna pozycja do wyboru):

- TORT WESELNY
- creme brulle z nutą lawendy i musem z sezonowych owoców
 - panna cotta z frużeliną z czarnej porzeczki



POLSKA TRADYCJA 199 zł / osoba



I KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- sakiewka z piersi kurczaka faszerowana szpinakiem, pomidorami suszonymi i fetą podana z ziemniakami z wody i wiosennymi warzywami
- pieczeń z karkówki wieprzowej z zapiekanką ziemniaczaną i karmelizowanymi buraczkami
- rolada z indyka nadziewana boczkiem, serem podwędzonym i porem duszonym z ziemniakami z wody i parowanym warzywami



II KOLACJA CIEPŁA (jedna pozycja do wyboru):

- barszcz z krokietem
- żurek staropolski
 - bogracz
- bigos z dziczyzną



OWOCE:

filetowane owoce sezonowe i egzotyczne



NAPOJE BEZALKOHOLOWE BEZ LIMITU

- kawa, herbata, woda mineralna z miętą i cytryną
- soki owocowe (pomarańczowy, jabłkowy)



BUFET DAŃ ZIMNYCH

- patera wędlin regionalnych i mięs pieczonych z sosami tatarskim i cumberland
 - patera serów regionalnych
 - roladki z szynki
 - pasztet z żurawiną
 - galaretką wieprzową Verdi
 - tymbaliki drobiowe
 - śledź na 3 sposoby
- roladki szpinakowe z łososiem wędzonym
 - sałatka wiosenna
 - polska sałatka jarzynowa
- sałatka z grillowanym kurczakiem
 - zestaw kolorowych pikli
 - pieczywo (3 rodzaje)
 - masło, masła smakowe



POLSKA TRADYCJA 199 zł / osoba



Alkohol weselny:

- Alkohol kupujemy po cenach detalicznych na zlecenie klienta.
lub:
 - Pakiet bez limitu: 49 zł / os.:
wódka (Pan Tadeusz, Wyborowa, Sobieski, Żubrówka), wino wytrawne białe i czerwone, piwo
lub:
 - Pakiet bez limitu: 59 zł / os.:
wódka (Finlandia, Baczewski) wino wytrawne białe i czerwone, piwo
lub:
 - Open Bar: 89 zł / os.:
 - * wódka: Finlandia lub Baczewski (serwowana do stołów)
 - * wina wytrawne białe i czerwone serwowane do stołów
(włoskie, francuskie, hiszpańskie, amerykańskie i RPA)
- * piwa regionalne pasteryzowane i niepasteryzowane serwowane bez ograniczeń do stołów
 - * 8 drinków na bazie wódki, rumu i whisky z syropami barmańskimi, szronem,
lodem kruszonym i świeżymi ziołami oraz owocami
 - * alkohole kolorowe

Drink Bar Rigoletto obsługuje profesjonalna obsługa barmańska.

W cenie menu ujęte są:

- * Winietki na stół / na życzenie
- * Tablica informacyjna z rozkładem gości / na życzenie
 - * Elegancki wystrój stołu żywymi kwiatami
 - * Osobne menu dla dzieci / na życzenie
- * Zamienne menu dla jaroszy, wegetarian, wegan lub osób na ścisłej diecie
 - * Profesjonalna obsługa kelnerska
 - * Apartament dla Nowożeńców
- * Wyłącznieść całego budynku Verdi, parkingu i ogrodu dla jednej Pary Młodej i jej gości weselnych bez opłat dodatkowych

Dodatki:

- * Pokrowce na krzesła 5 zł/szt.
- * Ciasta (4 rodzaje) 15 zł/os.
- * Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite) bez limitu 10 zł/os.
- * Pudełko pamiątkowych ciasteczek Verdi dla Gości 25 zł / para
- * Animatorka dla dzieci / od początku wesela do godziny 1.00 w nocy – 700 zł
 - * Bufet wiejski – 20 zł/os.
 - * Bufet deserowy – 20 zł/os.