



*Picar* 

*Menu weselne*

290 ZŁ/OS.

DZIECI DO LAT 3 - GRATIS  
DZIECI W PRZEDZIALE 3-10 LAT - 50 % CENY  
DZIECI POWYŻEJ 10 LAT -100 %





## ZUPA

(jedna pozycja do wyboru 350 ml/porcja)

Rosół z makaronem  
Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową  
Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

## DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH


(cztery pozycje do wyboru: 4 x 45 g tj. 180 g/os.)

Filet z kurczaka z grilla  
Filet z kurczaka panierowany  
Kotlet De Volaille z masłem i natką pietruszki  
Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem  
Tradycyjny kotlet schabowy  
Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem  
Zrazy wieprzowe w sosie własnym  
Zrazy wołowe po staropolsku  
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym  
Pieczeń z karkówki w sosie własnym  
Pstrąg z Pliszki

## DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

(dwie pozycje do wyboru: 2 x 150 g tj. 300 g/os.)

Ziemniaki z koprem  
Ziemniaki opiekane  
Frytki  
Ryż z warzywami  
Kasza gryczana  
Kluski śląskie





## SURÓWKI / SAŁATKI

(dwie pozycje do wyboru: 2 x 150 g tj. 300 g/os.)

Fasolka szparagowa żółta i zielona z masłem  
Zestaw surówek z warzyw sezonowych  
Kalafior z masłem i bułką tartą  
Pomidory malinowe z oliwą z oliwek  
Mizeria (sezonowo)  
Ogórek małosolny (sezonowo)

## ZAKĄSKI ZIMNE


(osiem pozycji do wyboru 8 x 60 g tj. 480 g/os.)

Sałatka grecka  
Sałatka z wędzonym kurczakiem  
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami  
Sałatka z serem feta, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem  
i pestkami dyni  
Tradycyjna sałatka jarzynowa

Roladka drobiowa z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami  
Roladka ze schabu ze szpinakiem, boczkiem i żółtym serem  
Paszтет staropolski  
Karkówka pieczona w ziołach  
Schab ze śliwką

Galaretki drobiowe z warzywami  
Jaja faszerowane musem z wędzonego pstrąga z Pliszki

Śledzie w oleju z cebulą  
Ryba w sosie greckim  
Tatar wołowy





## GORĄCA KOLACJA I

(jedna pozycja do wyboru, serwowana w podgrzewaczach na stole szwedzkim: 200g + 300 g tj. /500 g/os.)

Pieczona golonka z opiekanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą  
Szaszłyki drobiowe z opiekanymi ziemniakami i sosem czosnkowym  
Pieczone części kurczaka z grillowanymi warzywami  
Pieczone żeberka z kopytkami i kapustą zasmażaną  
Bigos staropolski z kopytkami


## GORĄCA KOLACJA II

(jedna pozycja do wyboru, serwowana przez kelnerów: 250 ml/os.)

Barszcz czerwony z krokietem  
Żurek z pieczywem  
Zupa gulaszowa z pieczywem  
Flaki wołowe z pieczywem

## NAPOJE

Kawa/Herbata  
Woda niegazowana z cytryną (1000 ml)  
Soki (500 ml)





## STÓŁ WIEJSKI

40 zł/os. (minimum 60 osób)

Mięsa z własnej wędzarni: schab, karkówka, polędwiczki wieprzowe,  
boczek, kiełbasa (100 g/os.)  
Ogórki kiszane/małosolne  
Smalec ze skwarkami  
Chrzan, musztarda, ćwikła  
Chleb wiejski

## OPCJE DODATKOWE

Poprawiny w cenie od 90 zł od osoby (czas trwania poprawin do 6 godzin)

Bufet deserowy 30 zł/os. (trzy rodzaje ciasta, łącznie 150 g/os.)



KONTAKT: 512476071 LUB 668121702



## NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE

### ROZLICZENIA FINANSOWE

Zadatek za przyjęcie wynosi 1500 zł, płatny w ciągu 7 dni od podpisania umowy. Zadatek jest bezzwrotny.

Pozostałe koszty płatne 2 tygodnie przed datą uroczystości.  
Koszty wszelkich usług dodatkowych tytułem końcowego rozliczenia kosztów, płatne do 2 dni po przyjęciu.

Wystrój sali zawarty w cenie: obrusy, serwety flizelinowe, zastawa weselna.

Dokładną liczbę gości należy podać minimum 7 dni przed terminem przyjęcia.

Nie ma możliwości dostarczania swoich napoi, owoców i ciast.

Opłata za wniesienie własnego alkoholu wynosi 10 zł/os.

Nie wyrażamy zgody na korzystanie z dymu.

Nie wyrażamy zgody na fajerwerki oraz lampiony.



KONTAKT: 512476071 LUB 668121702