

Picar 

*Menu
Weselne*

Już od 210zł/osobę!

Przekąski i desery w formie bufetu lub bezpośrednio na stole 210zł/os.

Lupa

jedna pozycja do wyboru: 350 ml / porcja

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

Dania główne serwowane na półmiskach

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

- Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem
- Kotlet De Volaille z masłem i natką pietruszki
- Polędwiczkę wieprzową w sosie grzybowym
- Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim
- Zrazy wołowe po staropolsku
- Filet drobiowy panierowany
- Filet z kurczaka z grilla
- Udko z kaczki cofnit
- Kotlet schabowy
- Pstrąg z Pliszki

Dodatki do dań głównych

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

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





Surówki / Salatki

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

- Fasolka szparagowa żółta i zielona z masłem
- Zestaw surówek z warzyw sezonowych
- Pomidory malinowe z oliwą z oliwek
- Kalafior z masłem i bułką tartą
- Mizeria z ogórków z koprem
- Ogórek małosolny

Zakąski zimne

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

- Sałatka z serem feta, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem i pestkami dyni
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i majonezem z listkami cykorii
- Sałatka grecka z serem typu feta z marynowanymi oliwkami
- Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem i grzankami
- Rolada z drobiu, mascarpone i suszonych pomidorów
- Jaja faszerowane z wędzonym pstrągim z Pliszki
- Schab ze szpinakiem, boczkiem i żółtym serem
- Śledzie w oleju z cebulą
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Paszтет staropolski z żurawiną
- Karkówka opiekana w ziołach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Schab ze śliwką pieczony
- Ryba w sosie greckim
- Tatar wołowy



Gorąca kolacja 1

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

- Szaszłyki drobiowe/wieprzowe z talarkami ziemniaczanymi i sosem czosnkowym
- Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z gotowanymi ziemniakami
- Pieczona golonka z opiekanymi ziemniakami i zasmażaną kapustą
- Pieczone części kurczaka z grillowanymi warzywami
- Żeberka z kopytkami i kapustą zasmażaną

Gorąca kolacja 2

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

- Barszcz czerwony czysty z krokiem
- Zupa gulaszowa z pieczywem
- Flaki wołowe z pieczywem
- Żurek z pieczywem

Desery

w formie bufetu szwedzkiego:

Tort okolicznościowy oraz słodkości
wg wyboru. Dostawa z rekomendowanej
cukierni (płatność wg osobnego rachunku)
Owoce sezonowe (100g/os)

Napoje

w formie bufetu szwedzkiego:

Kawa/Herbata
500ml / 500ml
Woda z cytryną/Soki/Napoje gazowane
1000ml / 500ml / 500ml

Picar

Stół wiejski

35zł/os (minimum 60 osób)

70g/os

Mięsa z własnej wędzarni:

Schab, Karkówka, Połędwiczki wieprzowe

Boczek i Kiełbasa

Pstrąg wędzony z Pliszki

100g/os

Ogórki kiszzone / małosolne

Smalec ze skwarkami

Chrzan, musztarda, ćwikła

Tradycyjny wiejski chleb

OPCJE DODATKOWE

Dekoracja kwiatowa stołów, dekoracja Sali oraz krzeseł w cenie: od 1800 zł

Dekoracja kwiatowa stołów, dekoracja sali: od 1200 zł

Alkohole według spożycia z uwzględnieniem rabatu,

30% - 50% w zależności od wybranego asortymentu

Pokoje gościnne od 80 zł od osoby