

Menu Weselne Picaro

Cena: 99 zł/osoba

Obiad (czas trwania około 2 godzin)

Na powitanie: Lampka wina musującego z truskawką lub pomarańczą

Zupa:

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami domowymi

Zupa grzybowa z makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Dania główne serwowane na półmiskach:

(jedno mięsne danie i jedno rybne do wyboru)

Filet z kurczaka z grilla

Kotlet schabowy

Kotlet De Volaille z masłem i koperkiem

Eskalopki z indyka

Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem

Schab zapiekany z serem i boczkiem

Zrazy wieprzowe w sosie tymiankowym

Zrazy wołowe po staropolsku

Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami

Schab po góralsku z żółtym serem

Filet z dorsza panierowany

Filet z sandacza w sosie cytrynowym

Grillowany filet z łososia

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Dodatki do dań głównych:

(dwie pozycje do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Frytki/Talarki

Kasza gryczana

Kluski śląskie

Bukiet warzyw na parze z masłem ziołowym

Zestaw surówek ze świeżych warzyw
Kalafior z masłem i bułką tartą

Świeży ogórek ze śmietaną i koperkiem
Marchewka z groszkiem
Sałaty kolorowe z sosem Vinegrette
Marchewka z estragonem

Desery

(w formie bufetu szwedzkiego)
Owoce sezonowe (70g/os)
Ciasto/deser do wyboru

Napoje

(serwowane bez limitów)
Kawa/Herbata
Woda niegazowana z cytryną/Soki/Napoje gazowane

Menu Weselne Picaro

Cena: 140 zł/osoba

Na powitanie: Lampka wina musującego z truskawką lub pomarańczą

Zupa

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami domowymi

Zupa grzybowa z makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Dania główne serwowane na półmiskach

(trzy pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka z grilla

Kotlet schabowy

Kotlet De Volaille z masłem i koperkiem

Eskalopki z indyka

Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem

Schab zapiekany z serem i boczkiem

Zrazy wieprzowe w sosie tymiankowym

Zrazy wołowe po staropolsku

Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami

Schab po góralsku z żółtym serem

Filet z dorsza panierowany

Filet z sandacza w sosie cytrynowym

Grillowany filet z łososia

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Dodatki do dań głównych

(trzy pozycje do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Frytki/Talarki

Kasza gryczana

Kluski śląskie

Bukiet warzyw na parze z masłem ziołowym

Zestaw surówek ze świeżych warzyw

Hotel *** & Restauracja Picaro Pod Strzechą Stok 4, 66-220 Łagów Lubuski

tel. +48 668 121 702, +48 512 476 071

www.picaropodstrzecha.pl, info@picaropodstrzecha.pl

Kalafior z masłem i bułką tartą
Świeży ogórek ze śmietaną i koperkiem
Marchewka z groszkiem
Sałaty kolorowe z sosem Vinegrette
Marchewka z estragonem

Kolacja zimna

Mięsa

(trzy pozycji do wyboru)

Karkówka pieczona w ziołach
Schab po warszawsku w galarecie
Szynka pieczona z goździkami
Mus z wątróbek drobiowych z pistacjami
Schab ze śliwką w galarecie
Pasztet staropolski z żurawiną
Indyk w maladze dekorowany owocami
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Galaretka wieprzowa
Tatar wołowy
Roladka drobiowa z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami
Roladka ze schabu ze szpinakiem, boczkiem i żółtym serem

Ryby

(dwie pozycje do wyboru)

Śledzie marynowane w trzech smakach
Tymbaliki z łososia
Dorsz w sosie greckim
Tortilla z łososiem, szpinakiem i serkiem kremowym
Jaja faszerowane musem z wędzonego łososia
Dorsz w sosie paprykowo-pomidorowym
Dorsz w zalewie octowej

Sałatki i przekąski

(trzy pozycje do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka grecka z serem typu feta z marynowanymi oliwkami
Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem i grzankami
Sałatka gyros z grzankami i sosem czosnkowym

Salatka ziemniaczana aromatyzowana koperkiem i musztardą francuską
Bukiet sałat z wątróbką i sosem malinowym
Salatka z kozim serem, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem i
pestkami dyni
Salatka z wędzonym kurczakiem i majonezem z listkami cykorii
Pieczarki faszerowane kozim serem

Gorąca kolacja I

(jedna pozycja do wyboru, serwowana w podgrzewaczach na stole szwedzkim)
Pieczona golonka z pieczonymi ziemniaczkami i zasmażaną kapustą
Szaszłyki drobiowe/wieprzowe z talarkami ziemniaczanymi i sosem czosnkowym
Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z gotowanymi ziemniakami lub kluskami śląskimi

Gorąca kolacja II

(jedna pozycja do wyboru, serwowana przez kelnerów)
Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek z jajkiem i białą kapustą

Desery

(w formie bufetu szwedzkiego)
Owoce sezonowe (70g/os)
Ciasta w trzech gatunkach (200 g/os)

Napoje

(serwowane bez limitów)
Kawa/Herbata
Woda niegazowana z cytryną/Soki/Napoje gazowane

Poza najlepszym smakiem potraw otrzymają Państwo również:

Stół wiejski w cenie: 20 zł od osoby

Prezent dla Młodej Pary w postaci Apartamentu w noc poślubną

Prezent dla rodziców Młodej Pary w postaci pokoi na noc weselną

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Pokoje gościnne od 70 zł od osoby ze śniadaniem

Alkohole rozliczane według spożycia – wódka czysta od 25 zł/0,5l

– wino hiszpańskie oraz włoskie w cenie 35 zł/0,75l

Możliwość konsumpcji własnego alkoholu

Możliwość zorganizowania poprawin od 65 zł od osoby

(czas trwania poprawin do 6 godzin)

Na życzenie Młodej Pary dodatkowo przyjęcie weselne możemy
wzbogacić o:

Dekoracja sali, do wyboru trzy warianty:

1. Dekoracja kwiatowa stołów 10 zł od osoby
2. Dekoracja kwiatowa stołów wraz z dekoracją stołu prezydialnego w cenie od 1200 zł
4. Dekoracja kwiatowa stołów, dekoracja stołu prezydialnego oraz pokrowce na krzesła w cenie od 1800 zł

Menu Weselne Picaro

Cena: 180 zł/osoba

Na powitanie: Lampka wina musującego z truskawką lub pomarańczą

Zupa

(jedna pozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami domowymi

Zupa grzybowa z makaronem

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową

Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

Dania główne serwowane na półmiskach

(cztery pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka z grilla

Kotlet schabowy

Kotlet De Volaille z masłem i koperkiem

Eskalopki z indyka

Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem

Schab zapiekany z serem i boczkiem

Zrazy wieprzowe w sosie tymiankowym

Zrazy wołowe po staropolsku

Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami

Schab po góralsku z żółtym serem

Filet z dorsza panierowany

Filet z sandacza w sosie cytrynowym

Grillowany filet z łososia

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Dodatki do dań głównych

(cztery pozycje do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Frytki/Talarki

Kasza gryczana

Kluski śląskie

Hotel *** & Restauracja Picaro Pod Strzechą Stok 4, 66-220 Łagów Lubuski

tel. +48 668 121 702, +48 512 476 071

www.picaropodstrzecha.pl, info@picaropodstrzecha.pl

Bukiet warzyw na parze z masłem ziołowym
Zestaw surówek ze świeżych warzyw
Kalafior z masełem i bułką tartą
Świeży ogórek ze śmietaną i koperkiem
Marchewka z groszkiem
Sałaty kolorowe z sosem Vinegrette
Marchewka z estragonem

Kolacja zimna

Mięsa

(pięć pozycji do wyboru)

Karkówka pieczona w ziołach
Schab po warszawsku w galarecie
Szynka pieczona z goździkami
Mus z wątróbek drobiowych z pistacjami
Schab ze śliwką w galarecie
Paszтет staropolski z żurawiną
Indyk w maładze dekorowany owocami
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Galaretka wieprzowa
Tatar wołowy
Roladka drobiowa z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami
Roladka ze schabu ze szpinakiem, boczkiem i żółtym serem

Ryby

(trzy pozycje do wyboru)

Śledzie marynowane w trzech smakach
Tymbaliki z łososia
Dorsz w sosie greckim
Tortilla z łososiem, szpinakiem i serkiem kremowym
Jaja faszerowane musem z wędzonego łososia
Dorsz w sosie paprykowo-pomidorowym
Dorsz w zalewie octowej

Sałatki i przekąski

(cztery pozycje do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka grecka z serem typu feta z marynowanymi oliwkami
Sałatka Cesarska z grillowanym kurczakiem i grzankami
Sałatka gyros z grzankami i sosem czosnkowym

Salatka ziemniaczana aromatyzowana koperkiem i musztardą francuską
Bukiet sałat z wątróbką i sosem malinowym
Salatka z kozim serem, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem i
pestkami dyni
Salatka z wędzonym kurczakiem i majonezem z listkami cykorii
Pieczarki faszerowane kozim serem

Gorąca kolacja I

(jedna pozycja do wyboru, serwowana w podgrzewaczach na stole szwedzkim)
Pieczona golonka z pieczonymi ziemniaczkami i zasmażaną kapustą
Szaszłyki drobiowe/wieprzowe z talarkami ziemniaczanymi i sosem czosnkowym
Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym z gotowanymi ziemniakami lub kluskami śląskimi
Pieczone części kurczaka oraz zupa gulaszowa
Pieczone żeberka z kopytkami i kapustą zasmażaną

Gorąca kolacja II

(jedna pozycja do wyboru, serwowana przez kelnerów)
Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek z jajkiem i białą kapustą
Zupa gulaszowa z pieczywem
Flaki wołowe z pieczywem

Desery

(w formie bufetu szwedzkiego)
Owoce sezonowe (100g/os)
Ciasta w trzech gatunkach (300 g/os)

Napoje

(serwowane bez limitów)
Kawa/Herbata
Woda niegazowana z cytryną/Soki/Napoje gazowane

Poza najlepszym smakiem potraw otrzymają Państwo również:

Stół wiejski w cenie: 20 zł od osoby

Prezent dla Młodej Pary w postaci Apartamentu w noc poślubną

Prezent dla rodziców Młodej Pary w postaci pokoi na noc weselną

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

Pokoje gościnne od 70 zł od osoby ze śniadaniem

Alkohole rozliczane według spożycia – wódka czysta od 25 zł/0,5l

– wino hiszpańskie oraz włoskie w cenie 35 zł/0,75l

Możliwość konsumpcji własnego alkoholu

Możliwość zorganizowania poprawin od 65 zł od osoby

(czas trwania poprawin do 6 godzin)

**Na życzenie Młodej Pary dodatkowo przyjęcie weselne możemy
wzbogacić o:**

Dekoracja sali, do wyboru trzy warianty:

1. Dekoracja kwiatowa stołów 10 zł od osoby
2. Dekoracja kwiatowa stołów wraz z dekoracją stołu prezydialnego w cenie od 1200 zł
4. Dekoracja kwiatowa stołów, dekoracja stołu prezydialnego oraz pokrowce na krzesła w cenie od 1800 zł

Poprawiny w formie bufetu

Cena: 65 zł/osoba

Obiad

Rosół z kluseczkami domowymi

Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami

Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

Kotlet schabowy

Marchewka z groszkiem

Ziemniaki z koprem

Kluski śląskie

Zestaw surówek ze świeżych warzyw

Zakąski zimne

Jedzenie z dnia poprzedniego

Napoje

Woda/soki owocowe

Kawa i herbata z dodatkami

Poprawiny w godzinach 14:00 – 19:00