MENU
190 zł / os

Lampka wina musującego z truskawką lub pomarańczą

Zupa
(jedna pozycja do wyboru)

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

Zakąski zimne
(osiem 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
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
Śledzie marynowane w trzech smakach
Ryba w sosie greckim
Tortilla z kurczakiem, serkiem kremowym i warzywami
Jaja faszerowane musem z wędzonego łososia
Ryba w sosie paprykowo-pomidorowym
Ryba w zalewie octowej
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
Sałatka ziemniaczana aromatyzowana koperkiem i musztardą francuską
Bukiet sałat z wątróbką i sosem malinowym
Sałatka z serem feta, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem i pestkami dyni
Sałatka z wędzonym kurczakiem i majonezem z listkami cykorii

Dania główne serwowane na półmiskach
(cztery pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka z grilla
Filet z kurczaka panierowany
Kotlet schabowy
Kotlet De Volaille z masłem i natką pietruszki
Eskalopki z indyka
Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem
Schab zapiekany z serem i boczkiem
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Zrazy wołowe po staropolsku
Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami
Schab po góralsku z żółtym serem
Filet z dorsza panierowany
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim
Udko z kaczki cofnit

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
Pieczone części kurczaka z grillowanymi warzywami
Pieczone żeberka z kopytkami i kapustą zasmażaną

Gorąca kolacja II
(jedna pozycja do wyboru, serwowana przez kelnerów)

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

Dodatki do dań głównych
(cztery pozycje do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Frytki
Ryż z warzywami
Kasza gryczana
Kluski śląskie
Bukiet warzyw na parze z masłem ziołowym
Zestaw surówek ze świeżych warzyw
Kalafior z masłem i bułką tartą
Pomidory w śmietanie
Świeży ogórek ze śmietaną i koperkiem

Napoje
(serwowane bez limitów)

Kawa/Herbata
Woda niegazowana z cytryną/Soki/Napoje gazowane

Desery
(w formie bufetu szwedzkiego)

Owoce sezonowe (100g/os)
Ciasta w trzech gatunkach (200 g/os)

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 (przy weselach powyżej 60 osób)
Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Pokoje gościnne od 70 zł od osoby ze śniadaniem
Alkohole rozliczane według spożycia
Możliwość konsumpcji własnego alkoholu - 10 zł od osoby
Możliwość zorganizowania poprawin e cenie od 65 zł od osoby (czas trwania poprawin 6 godzin)

Na życzenie Młodej Pary dodatkowo przyjęcie weselne możemy wzbogacić o:

Dekoracja sali, do wyboru trzy warianty:
- Dekoracja kwiatowa stołów 10 zł od osoby
- Dekoracja kwiatowa stołów wraz z salą od 1200 zł
- Dekoracja kwiatowa stołów, dekoracja Sali oraz na krzesła w cenie od 1800 zł

Picaro
Pod Strzechą

MENU weselne

Stok 4
66-220 Łagów Lubuski

+48 668 121 702
+48 512 476 071

info@picaropodstrzecha.pl

picaropodstrzecha.pl

MENU

109 zł / os

Obiad (czas trwania około 2 godzin)

Lampka wina musującego z truskawką lub pomarańczą

Zupa
(jedna pozycja do wyboru)

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

Napoje
(serwowane bez limitów)

Kawa/Herbata
Woda niegazowana z cytryną/Soki/Napoje gazowane

Desery
(w formie bufetu szwedzkiego)

Owoce sezonowe (70g/os.)
Ciasto w 3 gatunkach (100 g/os.)

Dania główne serwowane na półmiskach
(dwie pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka z grilla
Filet z kurczaka panierowany
Kotlet schabowy
Kotlet De Volaille z masłem i natką pietruszki
Eskalopki z indyka
Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem
Schab zapiekany z serem i boczkiem
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Zrazy wołowe po staropolsku
Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami
Schab po góralsku z żółtym serem
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
Ryż z warzywami
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
Pomidory w śmietanie

MENU

150 zł / os

Lampka wina musującego z truskawką lub pomarańczą

Zupa
(jedna pozycja do wyboru)

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

Zakąski zimne
(sześć 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
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
Śledzie marynowane w trzech smakach
Ryba w sosie greckim
Tortilla z kurczakiem, serkiem kremowym i warzywami
Jaja faszerowane musem z wędzonego łososia
Ryba w sosie paprykowo-pomidorowym
Ryba w zalewie octowej
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
Sałatka ziemniaczana aromatyzowana koperkiem i musztardą francuską
Bukiet sałat z wątróbką i sosem malinowym
Sałatka serem feta, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem i pestkami dyni
Sałatka z wędzonym kurczakiem i majonezem z listkami cykorii

Dania główne serwowane na półmiskach
(trzy pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka z grilla
Filet z kurczaka panierowany
Kotlet schabowy
Kotlet De Volaille z masłem natką pietruszki
Eskalopki z indyka
Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem
Schab zapiekany z serem i boczkiem
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Zrazy wołowe po staropolsku
Udko z kurczaka nadziewane pieczarkami
Schab po góralsku z żółtym serem
Filet z dorsza panierowany
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim

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
Pieczone części kurczaka z grillowanymi warzywami

Gorąca kolacja II
(jedna pozycja do wyboru, serwowana przez kelnerów)

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

Dodatki do dań głównych
(trzy pozycje do wyboru)

Ziemniaki z koperkiem
Ziemniaki opiekane
Frytki
Ryż z warzywami
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
Pomidory w śmietanie

Napoje
(serwowane bez limitów)

Kawa/Herbata
Woda niegazowana z cytryną/Soki/Napoje gazowane

Desery
(w formie bufetu szwedzkiego)

Owoce sezonowe (70g/os)
Ciasta w trzech gatunkach (150 g/os)

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
Tradycyjne powitanie chlebem i solą
Pokoje gościnne od 70 zł od osoby ze śniadaniem
Alkohole rozliczane według spożycia
Możliwość konsumpcji własnego alkoholu
Możliwość zorganizowania poprawin w cenie od 65 zł od osoby (czas trwania poprawin 6 godzin)

Na życzenie Młodej Pary dodatkowo przyjęcie weselne możemy wzbogacić o:

Dekoracja sali, do wyboru trzy warianty:
- Dekoracja kwiatowa stołów 10 zł od osoby
- Dekoracja kwiatowa stołów wraz z salą od 1200 zł
- Dekoracja kwiatowa stołów, dekoracja Sali oraz na krzesła w cenie od 1800 zł