

PAKIET KRYSTALOWY

Powitanie chlebem i solą
Uroczysty toast lampką zimnego Prosecco

Zupa (1 pozycja do wyboru)

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem, karotką i pietruszką
Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką

Danie główne (serwowane na paterach 2 pozycje do wyboru)

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Pieczeń wieprzowa w sosie rozmarynowym
Tradycyjny schabowy

Roladka z indyka nadziewana serem dojrzewającym i szparagami

Dodatki: ziemniaczki z masłem i koperkiem, gnocchi ziemniaczane

Surówki (2 pozycje do wyboru)

mix sałat
surówka z buraków
surówka z białej kapusty
surówka colesław

Zimne zakąski

(serwowane w stole szwedzkim, 5 pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych (schab, boczek, karczek, indyk)
Pasztecik z wątróbki drobiowej
Śledź z kwaśną śmietaną, rzodkiewką, jabłkiem, ziemniakiem
Sałata grecka z oliwkami i serem feta, sosem vinegret
Babeczki z humusem, kaparami i pomidorkami koktajlowymi
Vol-au-vent z pastą chrzanową i szynką dojrzewającą
Sałatka z grillowanym owczym serem

Dodatki: pieczywo, masło, pikle, dipy

Dania gorące serwowane w trakcie wieczoru

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami
Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów
Barszcz czerwony z pieczarkowym krokiem

Danie gorące na stole szwedzkim serwowane 3h po obiedzie

Żurek na domowym zakwasie z dodatkiem białej kiełbasy i borowików

Napoje ciepłe oraz woda bez ograniczeń
woda, kawa, herbata

Cena 300 zł/os.

Usługi dodatkowe

Płonący udziec z kaszą pęczak oraz ziemniakami z ogniska 900 zł
(porcja dla 40 osób)

Roznoszenie alkoholu przez kelnera 300 zł
Pokrowce bankietowe z kokardą 12 zł/ szt.

W cenę wesela wliczono: obsługę kelnerską, taras nad stawem do dyspozycji
gości, pokrowce dla Pary Młodej

ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Kamila Niewiarowska | 885 245 100 | bok@zielonaosada.com
Anna Schabikowska | 885 045 600 | bok@zielonaosada.com

PAKIET DIAMENTOWY

Powitanie chlebem i solą
Uroczysty toast lampką zimnego Prosecco

Zupa (1 pozycja do wyboru)

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem,
karotką i pietruszką

Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką
Krem z pieczonych buraków z kozim serem i pestkami dyni

Danie główne (serwowane na paterach 3 pozycje do wyboru)

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta
Pieczeń wieprzowa w sosie rozmarynowym
Tradycyjny schabowy

Roladka z indyka nadziewana serem dojrzewającym i szparagami

Konfitowane udko z kaczki sosem żurawinowym

Policzki wołowe w sosie jałowcowym
Zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem

Dodatki: ziemniaczki z masłem i koperkiem, gnocchi ziemniaczane

Surówki (2 pozycje do wyboru)

mix sałat
surówka z buraków
surówka z białej kapusty
surówka colesław

Zimne zakąski

(serwowane w stole szwedzkim, 7 pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych (schab, boczek, karczek, indyk)
Pasztecik z wątróbki drobiowej
Śledź z kwaśną śmietaną, rzodkiewką i jabłkiem
Sałata grecka z oliwkami i serem feta
Babeczki z humusem, kaparami i pomidorkami koktajlowymi
Vol-au-vent z pastą chrzanową i szynką dojrzewającą
Sałatka z grillowanym owczym serem
Pieczony rostbef z sosem tatarskim
Naleśnik gryczany z łososiem i serkiem chrzanowym
Carpaccio z piezonego burka z gruszką, serem dojrzewającym
i prażonymi migdałami

Dodatki: pieczywo, masło, pikle, dipy

Dania gorące serwowane w trakcie wieczoru (3 pozycje do wyboru)

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami
Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów
Barszcz czerwony z pieczarkowym krokiem
Połędwiczka wieprzowa faszerowana borowikami w sosie demi glace
z dodatkiem ziemniaków z ogniska i mixem sałat

Danie gorące na stole szwedzkim serwowane 3h po obiedzie

(1 pozycja do wyboru)

Żurek na domowym zakwasie z dodatkiem białej kiełbasy i borowików
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Napoje ciepłe oraz woda bez ograniczeń
woda, kawa, herbata
soki owocowe 1l (osoba)
napoje gazowane 1l (osoba)

Cena 340 zł/osoba

PAKIET BRYLANTOWY

Powitanie chlebem i solą
Uroczysty toast lampką zimnego Prosecco

Zupa (1 pozycja do wyboru)

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem, karotką i pietruszką
Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką

Krem z pieczonych buraków z kozim serem
Krem dyniowy z mleczkiem kokosowym

Danie główne (serwowane na paterach 3 pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka faszerowany szyszkami rakowymi
Kurczak supreme marynowany w polskich ziołach
Tradycyjny schabowy

Roladka z indyka nadziewana serem dojrzewającym i szparagami

Konfitowane udko z kaczki sosem żurawinowym

Policzki wołowe w sosie jałowcowym

Zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem

Sandacz z patelni z dodatkiem sosu limonkowego

Dodatki: ziemniaczki z masłem i koperkiem, gnocchi ziemniaczane

Surówki (2 pozycje do wyboru)

mix sałat
surówka z buraków
surówka z białej kapusty
surówka colesław
warzywa grillowane

Deser

beza z bitą śmietaną, mascarpone i świeżymi owocami

Zimne zakąski (serwowane w stole szwedzkim 8 pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych (schab, boczek, karczek, indyk)
Pasztecik z wątróbki drobiowej

Śledź z kwaśną śmietaną, rzodkiewką, jabłkiem
Sałata grecka z oliwkami i serem feta

Babeczki z humusem i oliwkami i pomidorkami koktajlowymi

Vol-au-vent z pastą chrzanową i szynką dojrzewającą

Sałatka z grillowanym owczym serem

Naleśnik gryczany z łososiem i serkiem chrzanowym

Pieczony rostbef z sosem tatarskim

Carpaccio z piezonego buraka z kozim serem z orzechami

Dania gorące serwowane w trakcie wieczoru (trzy pozycje do wyboru)

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami

Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów

Barszcz czerwony z pieczarkowym krokiem

Połędwiczka wieprzowa faszerowana borowikami w sosie demi glace

z dodatkiem pieczonych ziemniaków i mixem sałat

Golonki w pomidorach z ziemniakami z ogniska

Danie gorące na stole szwedzkim serwowane 3h po obiedzie

(1 pozycja do wyboru)

Żurek na domowym zakwasie z dodatkiem białej kiełbasy i borowików
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Napoje ciepłe oraz zimne bez ograniczeń

380 zł/osoba