

PAKIET I – 230,00 zł/os.			
Powitanie	Lampka wina musującego dla wszystkich gości oraz chleb z solą dla Pary Młodej		
Przystawka	Łosoś wędzony na sałacie z oliwą i octem balsamicznym	Trójkąciki pasztetu z orzechami i żurawiną	Płatki kurczaka w occie balsamicznym na kruchej sałacie z melonem i granatem
Zupa	Królewski rosół z domowym makaronem lub kołdunami	Krem brokułowy z kwaśną śmietaną i prażonymi migdałami	Krem pomidorowy z ziołowymi grzankami
Danie główne	Połudwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów	Duszona szynka w sosie kminkowym	Rolada z indyka faszerowana porem i bekonem w sosie ziołowym
Dodatek I	Puree ziemniaczane z koperkiem	Ziemniaczki pieczone w ziołach	Kolorowy ryż
Dodatek II	Bukiet warzyw gotowanych	Fasolka szparagowa w bułeczce z masłem	Salatka ze świeżymi warzywami i sosem vinegret
Deser	Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych	Lody śmietankowe podane z gorącym musem malinowym	Beza Pavlova
Danie ciepłe I	Strogonow	Placki ziemniaczane z pieczonym karczkiem na kapuście zasmażanej	Gulasz z kurczaka w białym winie
Danie ciepłe II	Żurek z jajkiem i kiełbasą	Kwaśnica na wędzace	Czerwony barszczyk z kapuśniaczką

Szwedzki bufet	Patery serów rodzajowych z orzechami i winogronami, patery wędlin i mięs pieczonych, koreczki caprese, koreczki śledziowe po góralsku, mini tortille mięsne i warzywne, szaszłyki drobiowe z sosem słodko-kwaśnym, tymbaliki drobiowe, marynaty domowe, sałatka jarzynowa, sałatka z kurczakiem, sosy: czosnkowy, chrzanowy, musztardowy, pieczywo mieszane
Słodki kącik	Do wyboru 3 rodzaje ciast (np.: szarlotka, sernik, czekoladowe, jogurtowe, makowiec, orzechowe) lub 3 rodzaje mini deserków (np.: tiramisu, panna cotta, creme brule), owoce sezonowe
Napoje ciepłe	Herbata /cukier, cytryna/, kawa /cukier, mleko/
Napoje zimne	Woda mineralna, soki owocowe

Napoje gazowane	Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic (w butelkach 0,2l)		
PAKIET III – 280,00 zł/os.			
Aperitif	Tartinki bankietowe /mix smakowy/		
Powitanie	Lampka wina musującego dla wszystkich gości oraz chleb z solą dla Pary Młodej		
Przystawka	Roladki z indyka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami z dresingiem	Szachownica z arbuza i sera feta z szynką parmeńską i jasnym balsamico	Roladka z łososia z jajkiem przepiórczym i kawiolem na musie z avocado na chipsie pietruszkowym
Zupa	Bulion wołowy z makaronem	Krem z białych warzyw z chrupiącym bekonem i grzanką ziołową	Krem z leśnych grzybów z pianką tymiankową

Danie główne	Rolada schabowa nadziewana kurczakiem marynowanym w tondoori w sosie tajksim	Połudwiczki wieprzowe w sosie musztardowo – piwno -miodowym	Łosoś butterfly w sosie śródziemnomorskim
Dodatek I	Risotto	Trio sałatkowe z pomidorkami cherry	Grillowane warzywa
Dodatek II	Gnocchi	Gratin ziemniaczane	Kluska śląska
Deser	Puszyste tiramisu	Aksamitny sernik z migdałami w gorącej czekoladzie	Deser malibu z białej czekolady
Danie ciepłe I	Grillowany filet z kurczaka w sosie kurkowym z grillowaną cukinią i pieczonymi ziemniakami	Połudwiczka wieprzowa nadziewana suszonymi pomidorami w sosie szampańskim z dufinkami i marchewką	Szaszłyk drobiowy z sosem czosnkowym podany z pieczonym ziemniakiem i sałatką coleslaw
Danie ciepłe II	Gulasz myśliwski z kluseczkami	Żeberka glazurowane z kluską śląską i pieczonymi buraczkami	Pierogi ze szpinakiem i boczkiem
Danie ciepłe III	Krem chrznowy z bekonem	Zupa cebulowa	Krem z cukinii
Szwedzki bufet	patery serów rodzajowych z orzechami i winogronami, patery wędlin i mięs pieczonych oraz teriny mięsne, rostbef na ostro, koreczki caprese, koreczki śledziowe po góralsku, mini tortille mięsne i warzywne, śliwka w boczku, voula venty, pieczarki panierowane z sosem czosnkowym, kurczak w occie balsamicznym na rucoli, marynaty domowe, sałatka hawajska, sałatka grecka, sosy: czosnkowy, chrzanowy, musztardowy, pieczywo mieszane		
Słodki kącki	Do wyboru 3 rodzaje ciast (np.: szarlotka, sernik, czekoladowe, jogurtowe, makowiec, orzechowe) lub 3 rodzaje mini deserków (np.: tiramisu, panna cotta, creme brule), owoce filetowane		

Napoje ciepłe	Herbata /cukier, cytryna/, kawa /cukier, mleko/		
Napoje zimne	Woda mineralna, soki owocowe		
Napoje gazowane	Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic (w butelkach 0,2l)		
PAKIET II – 250,00 zł/os.			
Aperitif	Tartinki bankietowe /mix smakowy/		
Powitanie	Lampka wina musującego dla każdego z gości oraz chleb z solą dla Pary Młodej		
Przystawka	Półgęsek na karmelizowanej czerwonej cebuli	Tatar z łososia z kaparami i jajkiem przepiórczym	Płatki wołowiny z musem chrzanowym podane na sałatce z rucoli i orzeszkami pini
Zupa	Włoska minestrone	Zupa rakowa podana ze śmietanką	Krem z dyni z prażonymi płatkami dyni i świeżą kolendrą
Danie główne	Filet z sandacza podany na szpinaku z podgrzybkami	Udko z kaczki z chutneyem gruszkowym	Stek z polędwicy z blanszowaną cebulą, pieczarką i pomidorkiem cherry duszony w czerwonym winie
Dodatek I	Kopytka	Ziemniaki pieczone po Krakowsku (cebula, boczek, papryka, kminek, czosnek)	Rosti ziemniaczane
Dodatek II	Parpadele warzywne	Pieczone plastry cukini i pomidorów	Mix sałat z sosem vinegret

Deser	Gruszka w czerwonym winie z lodami czekoladowymi lub miętowymi	Panna Cotta marakujowa	Banan w cieście filo z lodami z zielonego pieprzu podany na karmelu
Danie ciepłe I	Pieczony udziec wieprzowy na kapuście z wedgesami i chrzanem	Filet z okonia z kusem i mixem sałat na sosie z trawy cytrusowej	Krewetki smażone w maselku czosnkowym i białym winie z bagietką
Danie ciepłe II	Polędwiczki drobiowe w cieście piwnym z talarkami ziemniaczanymi z sałatką z pomidora i czerwonej cebuli	Sakiewka drobiowa na dwa smaki z sosem malinowym na kolorowym parpadele z kiełkami groszku	Biała ryba w panierce panko na mixie sałat z rozetkami ziemniaczanymi w sosie szczypiorkowym
Danie ciepłe III	Zupa meksykańska	Zupa serowo-cebulowa	Żurek w czarce chlebowej
Szwedzki bufet	Patery serów rodzajowych z orzechami i winogronami, patery wędlin i mięs pieczonych oraz teriny mięsne, rostbef na ostro, koreczki caprese, koreczki śledziowe po góralsku, mini tortille mięsne i warzywne, śliwka w boczku, voula venty, pieczarki panierowane z sosem czosnkowym, kurczak w occie balsamicznym na rucoli, pierożki von ton, koktajl z krewetek, marynaty domowe, sałatka hawajska, sałatka grecka, sosy: czosnkowy, chrzanowy, musztardowy, pieczywo mieszane		
Słodki kącik	Do wyboru 3 rodzaje ciast (np.: szarlotka, sernik, czekoladowe, jogurtowe, makowiec, orzechowe) lub 3 rodzaje mini deserków (np.: tiramisu, panna cotta, creme brulee), owoce filetowane		
Napoje ciepłe	Herbata /cukier, cytryna/, kawa /cukier, mleko/		
Napoje zimne	Woda mineralna, soki owocowe		
Napoje gazowane	Pepsi, 7up, Mirinda, Tonic (w butelkach 0,2l)		