

PRZYJĘCIE WESELNE 2025



Wersja I – 299 PLN / os

Aperitif - wino musujące

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą

Obiad:

- rosół z makaronem i wkładką z kury zagrodowej
- danie główne podawane wieloporcyjowo (2 porcji mięs/os = 200%)
 - tradycyjna rolada wołowa / wieprzowa - 100%
 - de volay z masłem - 50%
 - pierś z kurczaka w cieście francuskim - 25%
 - pierś z kaczki - 25%
 - kluski białe / szare
 - ziemniaki z wody podawane z koperkiem
 - kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
 - kapusta kiszona zasmażana
 - surówka z kapusty pekińskiej
- marchewka z brzoskwinia

Deser – (do wyboru jedna pozycja):

- tiramisu
- deser lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
- krem czekoladowy
- pana cotta z musem owocowym
- kawa / herbata - w termosach bez ograniczeń przez cały czas trwania przyjęcia

Owoce sezonowe mix

Zimna płyta:

- pater wędlin swojskich wędzonych / pasztetów - MIX
- deska serów - MIX
- jaja faszerowane pieczarkami
- roladki z szynki z masłem chrzanowym w galarecie
- tymbaliki drobiowe
- kawałki kurczaka w cieście piwnym z dipami
- tortilla z serkiem – MIX
- śledź w oleju z piklami
- mini burgery
- sałatka śledziowa z jabłkiem i ogórkiem
- sałatka Cezar z wędzonym kurczakiem
- sałatka brokułowa z serem typu feta i prażonymi migdałami
- pieczywo / masło

Kolacja I

- danie główne podawane wieloporcyjowo (1,5 porcji mięs/os)
 - medaliony z polędwicy wieprzowej w sosie
 - szaszłyk drobiowy z boczkiem i warzywami
 - filet z dorsza w sosie śmietanowo - cytrynowym
 - frytki / ziemniaki pieczone MIX

- bukiet warzyw
- surówka z marchwi
- mix sałat zielonych z sosem

Kolacja II do wyboru:

- gulasz wołowy
- bogracz wołowy z kluseczkami
- strogonoff wieprzowy

Oferta zawiera napoje bezalkoholowe (pepsi, mirinda, 7up, woda gazowana) oraz soki (pomarańcza, jabłko) i wodę z cytryną bez limitu.

Wersja II – 339 PLN / os

Aperitif - wino musujące

Tradycyjne przywitanie chlebem i solą

Obiad:

- rosół z makaronem i wkładką z kury zagrodowej
- danie główne podawane wieloporcyjowo (2 porcji mięs/os = 200%)
 - tradycyjna rolada wołowa / wieprzowa - 75%
 - de volay z masłem - 25%
 - de volay z serem, papryką i pieczarkami - 25%
 - pierś z kurczaka w cieście francuskim faszerowana szpinakiem- 25%
 - pierś z kaczki / uda z kaczki - 50%
 - kluski białe / szare
 - ziemniaki z wody podawane z koperkiem
 - kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
 - kapusta kiszona zasmażana
 - surówka z kapusty pekińskiej
 - surówka z selera z orzechami włoskimi

Deser – (do wyboru jedna pozycja):

- tiramisu
- deser lodowy z owocami sezonowymi i bitą śmietaną
- torcik bezowy z owocami
- krem czekoladowy / cytrynowy/ truskawkowy – do wyboru
- pana cotta z musem owocowym
- kawa / herbata - w termosach bez ograniczeń przez cały czas trwania przyjęcia

Owoce sezonowe mix

Cukierki mix

Zimna płyta:

- pater wędlin swojskich wędzonych / pasztetów - MIX
- deska serów - MIX
- jaja faszerowane pieczarkami
- roladki z szynki z masłem chrzanowym w galarecie
- tymbaliki drobiowe
- kawałki kurczaka w cieście piwnym / pieczarki faszerowane mięsem z dipem
- tortilla z serkiem – MIX
- śledź w oleju z piklami

- rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
- ryba opiekana/kulki rybne
- sałatka śledziowa z jabłkiem i ogórkiem
- sałatka Cezar z wędzonym kurczakiem
- sałatka brokułowa z serem typu feta i prażonymi migdałami
- pieczywo / masło

Kolacja I

- danie główne podawane wieloporcyjowo (1,5 porcji mięs/os)
 - filet z indyka faszerowany serem feta i szpinakiem w boczku
 - kieszonki schabowe z grzybami i gorgonzolą
 - filet z łososia z sosem śmietanowo – koperkowym
 - frytki mix
 - pieczone ziemniaczki
 - bukiet warzyw gotowanych
 - surówka Coleslav
 - surówka z czerwonej kapusty

Kolacja II do wyboru:

- gulasz wołowy
- bogracz wołowy z kluseczkami
- strogonoff wieprzowy

Kolacja III do wyboru:

- zupa krem pomidorowo-paprykowy z grissini
- kwaśnica z żeberkiem
- żurek z jajkiem i kiełbasą

Oferta zawiera napoje bezalkoholowe (pepsi, mirinda, 7up, woda gazowana) oraz soki (pomarańcza, jabłko) i wodę z cytryną bez limitu.

Dodatkowe informacje:

- Sala dla Gości jest do dyspozycji w dniu przyjęcia od 8:00 rano do 5:00 rano kolejnego dnia. W tym czasie mogą być dostarczane: kwiaty/dekoracje/ścianki/DJ itp.
- Na sali przyjęć oraz w otoczeniu obowiązuje całkowity zakaz używania confetti oraz balonów z confetti.
Opłata za złamanie zakazu : 200 zł zostanie doliczona do rozliczenia końcowego.
- Podczas przyjęcia można mieć swoje alkoholowe akcyzowane za wyjątkiem piwa, które serwuje nasza obsługa
Opłata za wniesienie swojego piwa: 5 zł / szt
- W dekoracji uwzględnione jest: obrusy, pokrycia na krzesła, serwetki na stołach oraz świeczniki.
Kwiaty / Ścianki i inne dekoracje we własnym zakresie lub zamawiamy dla Państwa na życzenie.
- Oferta jest skalkulowana na minimum 30 osób pełnopłatnych.
- Informacje dojazdowe do naszej restauracji otrzymają Państwo tydzień przed

przyjęciem w formie sms, wtedy też wysyłamy zgody na wjazd na teren Zalewu – w formie sms.

- Ciasta dostarczone na przyjęcie powinny być pokrojone na kawałki
Opłata za dodatkowe krojenie ciast Gości + 100 zł
- Pozostałe jedzenie zostanie zapakowane w pojemniki jednorazowe płatne dodatkowo 2 zł / szt. Jedzenie należy odebrać niezwłocznie po zakończeniu przyjęcia.
- Opłaty za dzieci:
0-3 lat GRATIS
4-10 lat - 50% ceny
- Opłaty za obsługę:
DJ/ Fotograf itp - 50% ceny

W przypadku jakichkolwiek pytań pozostaję do dyspozycji

Anna Kosz
Manager O.W. Żagiel
tel. 503-843-453