

Oferta uzupełniająca:

Słodki bufet

Pięknie zaaranżowany bufet z deserami a wśród nich Panna Cotta, Czekoladowy, Cytrynowy, Cream Brule, Tiramisu, mini babeczki z mascarpone i owocami, mini bezy z owocami, muffinki

Cena od 11 zł/os

Stacja lodów

lody naszej produkcji w czterech smakach, sos czekoladowy, musy owocowe, bakalie, rożki wafłowe oraz owoce filetowane

Cena 1500zł/100os.

Stacja z lemoniadą

Lemoniada cytrusowa oraz z owoców czarnego bzu

Cena 1000zł/100os

Live cooking

Krewetki w emulsji maślanej z pomidorkami concase, steki z polędwicy wieprzowej flambrowane żubrówką, płatki polędwicy wołowej, grzyby sezonowe (boczniki, rydze) smażone na maśle czosnkowym, a wszystko to przygotowywane przez naszych kucharzy na oczach Państwa gości.

Czas trwania 1,5 h

Cena od 30 zł/os

Dodatkowo polecamy steki z sezonowanej, dojrzewającej wołowiny 10 zł/os

Pańskie Jadło

Udziec wieprzowy w sosie winno-grzybowym

Golonki podane z puree z grochu i kapustą zasmażaną

Sum i Jesiotr faszerowany z sosem z białego wina oraz steki z łososia

Dodatki: kasza gryczana, kapusta zasmażana, grzyby marynowane, papryka, ogórki

Cena 38 zł/os

Stacja Sushi

Stacja obsługiwana przez profesjonalnych itamae.

Sushi tworzone z najwyższej jakości ryb wędzonych, świeżych lub wegańskie

Nigiri, Sashimi, Hosomaki, Uramaki, Futomaki, Kotonaru Maki

Cena od 25 zł/os (przy minimum 100 osobach)

Drink Bar

Profesjonalna obsługa barmańska wraz z alkoholem, owocami do garniowania, dekoracją baru

Cena od 35 zł/os

Gościna w Werandzie (Stół Wiejski)

Szynka z tłuszczkiem oraz szynka tradycyjna krucha

Polędwice schabowe oraz balerony i boczki

Kiełbasa krakowska sucha

*Kiełbasy cienkie podsuszane oraz świeże, kabanosy
Salceson wiejski ozorkowy
Kaszanka czarna, pasztetowa
Wyroby z naszej wędzarni
Marynaty, smalec, masło, twaróg wiejski
Cena 20 zł/os – 1 dzień
Dodatkowo proponujemy udziec z kością – 350 zł*

Stół Rybny

*Całe ryby faszerowane: łosoś, sum, pstrąg
Ryby w marynacie: pstrąg, miętus
Ryby wędzone prosto z naszej wędzarni
Łosoś w plastrach oraz w kawałkach na sałatach
Sałatki z krewetką koktajlową
Sałatki z paluszkami krabowymi (podane w naczyniach finger-food)
Cena 18 zł/os (przy minimum 100 osobach)*

Grillowanie w dzień poprawin (w sezonie letnim)

*Steki z karkówki
Filet z kurczaka
Żeberka w słodko-pikantnej marynacie
Pstrąg marynowany w ziołach z cytryną
Kiełbasa oraz kaszanka
Warzywa: cukinia, bakłażan, pomidory, papryka, ziemniaki pieczone z ziołami
Sałatka grecka, z pomidorów i fasoli oraz bawarska
Sosy oraz dipy
Cena od 35 zł/os*

Wybór ciast pieczonych w naszej cukierni według tradycyjnych receptur już od 1986 roku. Nasze wspaniałe wypieki mogą Państwo zakupić w „Delikatesach” w Wieluniu przy Placu Legionów.

Chętnie zorganizujemy również dla Państwa słodką degustację naszych wyrobów.

Ciasto na paterach podane w stoły 6 zł/os – 1 dzień 7 zł/os – 2 dni

Obsługa ciast, tortów i paczek z zewnątrz 10 zł/os

Paczki z ciastem dla Gości (0,7 kg) 17 zł/szt.

Torcik w podziękowaniu dla Gości z napisem „Dziękujemy” 20 zł/szt.

Sezonowe owoce filetowane 7 zł/os – 1 dzień 10 zł/os – 2 dni

Fontanna czekoladowa z owocami 10 zł/os – 1 dzień

Soki owocowe 8 zł/1 litr

Napoje owocowe 6 zł/1 litr

Napoje gazowane 7 zł/1 litr

Alkohole liczone bez marży restauracyjnej

Wódki czyste od 18 zł/butelka 0,5 litra

Wina białe i czerwone od 32,50 zł/butelka

Obsługa własnego alkoholu 700 zł/100 os

Piwo lane 6 zł/0,5 l

Dekoracja Sali świeżymi kwiatami, świecami – cena ustalana indywidualnie

Nocleg w pokoju dwuosobowym 65 zł/os

Śniadanie dla Gości hotelowych 15 zł/os

ZAIKS 150 zł

Wynajem pokrowcy na krzesła 8 zł/os

Proponujemy Państwu przyjęcia przy stołach okrągłych

DJ cena ustalana indywidualnie

Zespół Muzyczny cena ustalana indywidualnie

Oświetlenie cena ustalana indywidualnie