



Załącznik nr 4		
Data, godzina:		
Imię i nazwisko:		
Do umowy nr:		

Menu weselne

Oferta za: 210 zł osoba

- Jedna zupa do wyboru,
- Danie główne (3 sztuki mięsa na osobę/3 rodzaje do wyboru + 3 surówki),
- Przekąski (4 rodzaje do wyboru),
- Kolacja (2 sztuki mięsa na osobę/2 rodzaje do wyboru, 2 sałatki do wyboru),
- Po północy - barszcz czysty,
- Cena zawiera: wodę, kawę i herbatę bez limitu oraz 0,5l kompotu do obiadu na osobę.

Oferta za: 245 zł osoba

- Jedna zupa do wyboru,
- Danie główne (4 sztuki mięsa na osobę/4 rodzaje do wyboru + 3 surówki),
- Przekąski (5 rodzajów do wyboru),
- Kolacja (2 sztuki mięsa na osobę/2 rodzaje do wyboru, 2 sałatki do wyboru),
- Po północy, jedna zupa do wyboru,
- **Napoje bez limitu** (nie dotyczy napojów alkoholowych).

Oferta za: 290 zł osoba

- Jedna zupa do wyboru,
- Danie główne (4 sztuki mięsa na osobę/4 rodzaje do wyboru + 3 surówki),
- **Potrąwka z ryżem i białym sosem,**
- Przekąski (6 rodzajów do wyboru),
- Kolacja (3 sztuki mięsa na osobę/3 rodzaje do wyboru, 2 sałatki do wyboru),
- Po północy, jedna zupa do wyboru,
- **Napoje bez limitu** (nie dotyczy napojów alkoholowych).

* Dotyczy oferty za 290 zł osoba

Tel.: 58 588 16 90 • www.zagrodakociewska.pl • zagrodakociewska@gmail.com

OBIAD WESELNY:

ZUPA:

- ❖ Rosół z makaronem,
- ❖ Żurek,
- ❖ Pieczarkowa krem,
- ❖ Marchewkowo – imbirowa krem,
- ❖ Krem z białych warzyw,
- ❖ Sezonowo (szparagowa krem, z grzybów leśnych, kurkowa, dyniowa)*.

MIĘSA:

- ❖ Kaczka z śliwkami w sosie własnym,
- ❖ Pieczeń wołowa w sosie grzybowym,
- ❖ Pieczeń z karkówki w sosie własnym,
- ❖ Pieczeń z karkówki z śliwką,
- ❖ Polędwiczki wieprzowe w boczku z pieczarkami,
- ❖ De volaille z masłem i zieloną pietruszką,
- ❖ Cordon bleu z szynką i serem,
- ❖ Schab z grzybami leśnymi w sosie śmietanowym,
- ❖ Sakiewka drobiowa faszerowana grzybami leśnymi,
- ❖ Udka faszerowane pieczarkami i suszonym pomidorem,
- ❖ Sakiewka drobiowa faszerowana szpinakiem, gorgonzolą i gruszką,
- ❖ Zraz wołowy z ogórkiem, boczkiem i cebulką*,
- ❖ Łosoś w sosie sojowo – imbirowym z koperkiem*,
- ❖ Polędwica z dorsza w sosie koperkowym*.

SURÓWKI:

Na zimno:

- ❖ Mix sałat z sosem winegret,
- ❖ Buraczki,
- ❖ Surówka sezonowa,
- ❖ Surówka z marchewki,
- ❖ Surówka z selera.

Na ciepło:

- ❖ Kapusta modra,
- ❖ Kapusta kiszona zasmażana,
- ❖ Bukiet warzyw z wody (kalafior, brokuł),
- ❖ Groszek z marchewką,
- ❖ Buraczki karmelizowane,
- ❖ Marchewka karmelizowana.

* Dotyczy oferty za 290 zł osoba

Tel.: 58 588 16 90 • www.zagrodakociewska.pl • zagrodakociewska@gmail.com

DODATKI:

- ❖ Ziemniaki z wody,
- ❖ Kaszotto z warzywami i pietruszką,
- ❖ Golce.

PRZEKĄSKI: (na 6 osób)

Patery:

- ❖ Deska serów regionalnych (5 różnych),
- ❖ Deska wędlin (5 różnych),
- ❖ Śledź po kaszubsku,
- ❖ Śledzik w oleju z cebulką i ogórkiem,
- ❖ Tatar ze śledzia,
- ❖ Roladki drobiowe faszerowane pieczarkami, morelami, suszonym pomidorem i serem,
- ❖ Galaretki drobiowe,
- ❖ Pstrąg w galarecie,
- ❖ Ryba po grecku,
- ❖ Koreczki z szynki szwarcwaldzkiej, mozzarelli ,pomidora i bazylii,
- ❖ Koreczki z klopsika, sera, boczku, ogórka i pomidorka,
- ❖ Schab pieczony w rękawie z sosem tatarskim,
- ❖ Boczek pieczony w ziołach i czosnku,
- ❖ Pstrąg wędzony,
- ❖ Węgorz wędzony*,
- ❖ Tatar z polędwicy wołowej z cebulką i ogórkiem*,
- ❖ Rolki z szynki parmeńskiej, gruszki i rukoli*,
- ❖ Łosoś w galarecie*.

SALATKI:

- ❖ Carpaccio z buraków,
- ❖ Gyros,
- ❖ Sałatka Caprese,
- ❖ Sałatka rzodkiewkowa,
- ❖ Tradycyjna,
- ❖ Brokułowa,
- ❖ Tortellini,
- ❖ Sałatka z kurczakiem, serem camembert i żurawiną,
- ❖ Rukola z pomidorami, boczkiem i fetą,
- ❖ Sałatka z rukoli, mango, mozzarelli i awokado*,
- ❖ Mix sałat z karmelizowaną gruszką, serem pleśniowym i orzechami włoskimi*.

* Dotyczy oferty za 290 zł osoba

Tel.: 58 588 16 90 • www.zagrodakociewska.pl • zagrodakociewska@gmail.com

KOLACJA:

- ❖ Roladki drobiowe faszerowane pieczarkami lub serem i szynką lub szpinakiem i fetą,
- ❖ Panierowana rolada drobiowa faszerowana szynką, serem i szpinakiem,
- ❖ Piersź drobiowa w sosie parmezanowym,
- ❖ Zapiekane filety z kurczaka z nadzieniem paprykowo-pomidorowym lub szynką i serem lub szpinakiem i fetą,
- ❖ Gyros z polędwiczki wieprzowej z prażoną cebulą,
- ❖ Pieczarki faszerowane mięsem mielonym,
- ❖ Polędwica wieprzowa z grzybami w cieście francuskim,
- ❖ Pieczone pałki z kurczaka,
- ❖ Kieszonki schabowe z kiszoną kapustą i grzybami lub serem i pieczarkami,
- ❖ Leczo drobiowe,
- ❖ Strogonow z polędwicy wieprzowej,
- ❖ Skrzydełka w sosie barbecue z sezamem.

Kolacja podawana jest z pieczywem i maselkiem.

PO PÓLNOCY:

- ❖ Zupa gulaszowa,
- ❖ Barszcz,
- ❖ Żurek.

NAPOJE*:

- ❖ Coca-Cola,
- ❖ Fanta,
- ❖ Sprite,
- ❖ Soki – jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczką.

*** Dotyczy oferty za 290 zł osoba**

Tel.: 58 588 16 90 • www.zagrodakociewska.pl • zagrodakociewska@gmail.com

Dodatkowe informacje:

- * Dzieci do 4 lat gratis,
- * Dzieci od 4 do 10 lat 50% ceny,
- * Orkiestra + fotograf 50% ceny,
- * Poprawiny: konsumpcja z wesela, żurek + karkówka z ziemniakami, kawa, herbata (60,- zł od osoby, pobyt od 14:00 do 20:00)
- * Podstawowa dekoracja sali w cenie (świeże kwiaty, serwetki i świece),
- * Klimatyzowana sala,
- * Pojemniki na wynos płatne 1,- zł/szt.,
- * We własnym zakresie: ciasta, napoje, alkohol, tort, szampan,
- * Serwis ciasta¹ (1 blaszka/6 osób), (1 tort/wesele) w cenie, powyżej (15,- zł/blaszka/tort),
- * Serwis owoców – owoce wymagające tylko umycia (w cenie), owoce do krojenia (15,- zł/półmisek),
- * Dodatkowy kawałek mięsa (18,- zł/osoba, z gwiazdką 22,-zł/osoba) powyżej 10 porcji,
- * Potrawka z ryżem i białym sosem (20,- zł/osoba) powyżej 10 porcji,
- * Napoje bez limitu (Coca-Cola, Fanta, Sprite, sok jabłkowy, sok pomarańczowy, sok z czarnej porzeczki) - 18,- zł/os.,
- * Możliwość zamówienia dzika - 30zł/os. powyżej 30 porcji,
- * Możliwość zamówienia ciast:
 - o Ciasta - (3 kawałki na osobę / 4 rodzaje do wyboru 25 zł/os.),
 - o Słodki bufet - (3 ciasta / 1 deser na osobę 6 do wyboru 35 zł/os.),
 - o Słodki bufet + owoce - (3 ciasta / 2 desery na osobę 6 do wyboru 45 zł/os.)

Ciasta do wyboru:

Malinowa chmurka, Szarlotka z bezą, Jabłecznik z bitą śmietaną, Sernik wiedeński, Karpatka, Tiramisu z owocami, Malinowe z bezą, Cytrynowiec, 3-Bit, Biskopt z owocami, Ciasto czekoladowe, Śliwka w rumie, Pleśniak z czarną porzeczką, Milky way, Śmietanowiec.

Desery:

Tartaletki owocowe, Tartaletki kajmakowe, Beza Pavlova, Galaretki owocowe, Musy owocowe, Rogaliki kruche z różnym nadzieniem lub czekoladowym, Muffinki z wiśniami, Mini drożdżówki z owocami, Pana Cotta.

*Oferta ważna do 31.12.2021

¹ Serwis ciasta- obejmuje krojenie oraz podanie ciasta przyniesionego przez klienta.