



Radowice

Dom weselny

Wesele

Oferta na rok 2020

Zestaw za	PROMOCJA 130 zł	PROMOCJA 150 zł
zupa:	1	1
dodatki:	2	3
mięso (1,5 porcji):	5	5
surówki:	3	3
zimne zakąski:	6	6
sałatki:	3	4
dania na ciepło:	3	4



Propozycje dań do wyboru

Dodatkowo płatne:

- Swojskie jądło: szynki, balerony, polędwice, kielbasy różnorodne, w tym z dzika, kaszanka, salceson - do 50 osób - 50 zł; powyżej 50 osób - 150 zł;
- Ryby wędzone: pstrąg, leszcz, szczupak - 60 zł / kg
- Indyki faszerowane, pieczone w całości 410 zł / szt.
- Golonka po bawarsku - 50 zł / kg
- Dekoracja sali - 10 zł / os.
- Paczki dla gości - do uzgodnienia
- Puchar lodowy z owocami - 8 zł
- Owoce, słodczyce, kruche ciasto - 6 zł / os.
- Animator dla dzieci - 50 zł / godz.
- Fajerwerki
- Bar z piwem - 8 zł / 0,5 l
- Ognisko z grillem - do ustalenia

Napoje:

- Soki, napoje, woda mineralna w karafkach z owocami i cytryną - pakiet 15 zł / os. za wesele bez ograniczeń lub do uzgodnienia
- Alkohol, ciasto własne lub do uzgodnienia
- Bufet kawowo-herbaciany - bez ograniczeń 5 zł / os.

Poprawiny w dniu następnym

- Wynajem nagłośnionej sali z obsługą i sprzątnięciem - 30 zł / os., jednak nie mniej niż 1500 zł
- W ramach ceny: odgrzanie i podanie potraw, które pozostały po weselu - serwowane w formie szwedzkiego stołu w barmach i podgrzewaczach
- Dodatkowa konsumpcja podawana do stołów na rozpoczęcie poprawin, zamawiana jest dodatkowo i płatna zgodnie z cennikiem, np.:
 - żurek z jajkiem i pieczywem serwowany z wazach - 10 zł / os.
 - ziemniaki, pieczeń karkowa z ciemnym sosem i zestawem surówek - 23 zł / os.
 - bufet kawowo-herbaciany - 7 zł / os.
- Śniadanie dla nocujących gości w formie szwedzkiego stołu - 15 zł / os.

Istnieje oczywiście możliwość dostosowania menu do Państwa potrzeb

W razie potrzeby proponujemy spotkanie - chętnie odpowiemy na Państwa pytania oraz wyjaśnimy skład i formę podania poszczególnych potraw, które zastępczo, bądź dodatkowo możemy umieścić w Państwa indywidualnym menu.



Propozycje dań do wyboru

Sałatki

- Sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasm
- Sałatka grecka
- Sałata z awokado, truskawkami i serem ricotta
- Sałata z serem feta, orzeszkami pini, pomidorkami i chili
- Sałata z pomidorkami, granatem i serem feta
- Sałatka z truskawkami, granatem, serem ricotta i miętą
- Sałata ze słonecznikiem, pietruszką i pomarańczą (idealna do dań z rybą)
- Sałatka z komosą ryżową, szparagami i rzodkiewką

Zakąski

- Patery mięs tradycyjnie pieczonych (schab, rolada z boczku, karkówka, rolada z piersi indyka)
- Rollsy z tortilli z łososiem
- Roladki z cukini z suszonymi pomidorami i cieciorką
- Muffinki szpinakowe z kremem twarogowym i białą czekoladą
- Piernikowe trufle z ciecioraki
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Roladki z szynki parmeńskiej z rukolą, marynowanymi pieczarkami i serkiem brie
- Roladki z cukini z pastą z ciecierzycy, słonecznika, suszonych pomidorów, z pesto i natki pietruszki
- Carpaccio z awokado i łososia podane na sałacie
- Galaretki drobiowe
- Jajka faszerowane

Dania na ciepło

- Krokiet z kapustą i pieczarkami z czerwonym barszczem
- Krokiet ze szpinakiem i serem z czerwonym barszczem
- Chrusty drobiowe panierowane z sezamem i sosem czosnkowym
- Bigos staropolski
- Beef strogonow, podany z kluseczkami
- Zupa gulaszowa
- Flaki wołowe
- Żurek na boczku i kiełbasie białej z jajkiem

Potrawy z grilla:

- Karkówka marynowana w piwie
- Szaszłyki różnorodne (wieprzowo-drobiowe)
- Kaszanka z cebulką i jabłkiem
- Kiełbaski wieprzowe
- Warzywa grillowane (bakłażan, cukinia, papryka, cebula)
- Młode ziemniaki z grilla w boczku

Dania zamawiane dodatkowo

- Pstrągi z miejscowych stawów - smażone
- Pstrągi z miejscowych stawów - wędzone w naszej wędzarni
- Karp wędzony w naszej wędzarni
- Łosoś grillowany podany na szpinaku z sosem serowym
- Indyk pieczony
- Gicz wieprzowa pieczona
- Golonka pieczona po bawarsku



Propozycje dań do wyboru

Zupy

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z pomidorów z bazylią i kluseczkami
- Zupa krem z białych warzyw
- Dyniowa zupa krem z dodatkiem sera feta
- Zupa tajska z mleczkiem kokosowym
- Chłodnik litewski
- Flaczki
- Gulaszowa

Surówki

- Coleslaw z białej kapusty z marchewką
- Z kapusty pekińskiej z kukurydzą
- Buraczki z cebulką
- Marchew z brzoskwinią (na słodko)

Surówki sezonowe

- Mizeria z ogórków
- Wiosenna z nowalijek (sałata, rzodkiew itp.)

Sosy

- Sos pieczeniowy ciemny
- Sos z grzybów leśnych
- Sos kurkowy na śmietanie
- Sos śmietanowo-ziołowy
- Sos orzechowo-kolendrowy
- Sos tzatziki
- Truskawkowy sos chili
- Sos paprykowo-rozmarynowy

Mięsa obiadowe

- Kotlet schabowy tradycyjny
- Pierś z kurczaka panierowana
- Pierś kaczki w sosie śliwkowym
- Kotlet devolay (de volaille) tradycyjny z masłem i natką pietruszki
- Roladka panierowana z piersi kurczaka z serem
- Roladka z piersi kurczaka ze szpinakiem
- Zraz wołowy tradycyjny (boczek, ogórek, cebula)
- Pieczeń karkowa tradycyjna
- Pieczeń z szynki w musztardzie i miodzie
- Polędwica wieprzowa w sosie grzybowym
- Szaszłyki z kurczaka, boczku, cukinii i papryki
- Szaszłyki z kurczakiem, cebulą i brzoskwinią
- Dorsz w sosie cytrynowym
- Sandacz w sosie z prawdziwków

Warzywa na ciepło

- Marchew z groszkiem
- Kapusta czerwona zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Kapusta kiszona zasmażana
- Mix warzywa na parze (kalafior, brokuł, fasolka itp.)

Dodatki

- Ziemniaki gotowane
- Kluski śląskie
- Ziemniaki zapiekane w ziołach
- Frytki
- Ryż z warzywami
- Kasza gryczana z suszonymi pomidorami



Elementy organizacji imprezy nie podlegające opłacie:

- wynajęcie sali bez ograniczeń
- obsługa kelnerska
- brak dodatkowych opłat w przypadku władnego alkoholu
- zniżki dla dzieci - do 2 lat gratis, powyżej 7 lat 50% ceny menu
- dekoracja stołów
- parking na 40 samochodów - bezpłatny, monitorowany

Ceny pokoiów - nocleg dla maksymalnie 50 os.

- apartament 4 os. - 160 zł
- pokój 2 os. - 80 zł
- pokój 3 os. - 120 zł
- pokój 4 os. - 150 zł

doła hotelowa 14:00 - 12:00