

Menu weselne 215 zł- Restauracja Marmas

Zaczynamy tradycyjnym przywitaniem Młodej Pary chlebem i solą.
Lampka szampana dla gości, aby wznieść toast za pomyślność Młodej Pary.

Obiad:

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem

Danie główne: 4 do wyboru, 4 porcje dla każdego po 80g/porcja

- Potrawka z kurczaka serwowana z ryżem podawana z sosem słodko-kwaśnym
- Pieczeń wieprzowa w ciemnym sosie
- Kotlet de Volaille
- Kotlet z piersi z kurczaka w migdałowej panierce
- Pierś z indyka faszerowana warzywami w sosie własnym
- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Kaczka pieczona z owocami
- Łosoś pieczony

- Ziemniaki gotowane – 100g/porcja
- Talarki ziemniaczane- 50g/porcja
- Frytki – 50g

Dodatki – 3 do wyboru:

- Groszek z marchewką
 - Surówka z białej kapusty
 - Surówka z selera z rodzynkami
 - Surówka z marchwi
 - Surówka z kiszonych ogórków
 - buraczki na zimno
 - czerwona kapusta zasmażana
 - kapusta zasmażana
 - pieczarki zasmażane
 - buraczki na zimno
 - warzywa gotowane
- po 50g/porcja

Deser :

- Ciasta w bufecie słodkim, 5 do wyboru, 4 kawałki/ osoba
 1. ciasto w-z,
 2. ciasto z pianką cytrynową,
 3. metrowiec,
 4. sernik,
 5. biszkoptowe z owocami i galaretką,
 6. fale Dunaju,
 7. ciasto z nutellą

8. snickers
 9. śliwka w czekoladzie
 10. sernik z brzoskwiniami
- Owoce sezonowe w bufecie słodkim

Zakąski zimne (6 do wyboru.) ok. 50g/porcja

- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka gyros
- Sałatka hawajska z ananase
- Sałatka z tuńczykiem i porem
- Pstrąg w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Ryba po grecku
- Pulpeciki w sosie tatarskim
- Pieczarki faszerowane mięsem pod serową pierzynką
- Faszerowane pikantnym twarożkiem roladki z szynki w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Śledziki w oleju z cebulką
- Śledź po kaszubsku
- Róże z łososia wędzonego i serka almette
- Pasztet z żurawiną
- Półmisek mięs pieczystych
- Półmisek ryb wędzonych
- Półmisek wędlin wiejskich

Godzina 21:00 – 1 do wyboru

- pikantne skrzydełka z kurczaka
- strogonow drobiowy
- pieczone udka po grecku
- nuggetsy

Godzina 22:00 – tort we własnym zakresie

Godzina 23:00 – 1 do wyboru

- szaszłyki drobiowe serwowane na ryżu z dipem czosnkowym
- Karkówka grillowana z ziemiakami opiekany i surówką

Godzina 1:00

- Barszcz z pasztecikiem
- żeberka w sosie bbq serwowane na bigosie, golonka wieprzowa, pałki z kurczaka – 1 do wyboru
- Pieczywo na zakwasie

Napoje:

- Kawa, herbata – bez limitu
- Woda niegazowaną serwowaną w dzbankach z cytryną oraz miętą.- bez limitu
- Soki :pomarańcz, jabłko – bez limitu
- Bufet napoi gazowanych (coca-cola, mirinda) – 0,5 l osoba

Poprawiny – 70 zł/os.

- Żurek przygotowany na własnym zakwasie, serwowany z białą kielbasą.
- Bitki wieprzowe w sosie własnym lub pierś z kurczaka w migdałach
- Pozostałe po weselu dania mięsne podane na gorąco.
- Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Surówki

- Kawa, herbata – bez limitu
- Woda niegazowaną serwowaną w dzbankach z cytryną oraz miętą.- bez limitu
- Soki :pomarańcz, jabłko – bez limitu

Pozostałe po weselu zakąski zimne w stołach, ciasta i owoce w bufecie słodkim

Poprawiny w cenie 50 zł- jedno wydanie wszystkich dań gorących pozostałych po weselu, zakąski w stołach, ciasta i owoce w bufecie słodkim.

- Kawa, herbata –bez limitu
- Woda niegazowaną serwowaną w dzbankach z cytryną oraz miętą.- bez limitu
- Soki :pomarańcz, jabłko – bez limitu

Dodatkowo:

- dodatkowe ciasta – blacha o wym. 26-35 cm- 60-80 zł (blacha to około 30 porcji)- wybór ciast do ustalenia indywidualnie
- ciasta i owoce w stołach na paterach + 5 zł/osoba
- stół wiejski 15-20 zł/osoba
- dzik serwowany przez myśliwego- 1000-1500 zł
- osobne menu dla wegetarian lub wegan + 50 zł/osoba

Propozycje ciast:

1. ciasto w-z,
2. ciasto z pianką cytrynową,
3. metrowiec,
4. ciasto z nutellą,
5. sernik królewski
6. sernik z brzoskwiniami
7. 3-bit,
8. biszkopty z owocami i galaretką,
9. kokosanka z ananasem
10. fale Dunaju,

11. śliwka w czekoladzie
12. snickres
13. Marcello,
14. rafaello

Ceny obowiązują od lipca 2018