

## Menu weselne 250 zł- Restauracja Marmas

Zaczynamy tradycyjnym przywitaniem Młodej Pary chlebem i solą.

Lampka szampana dla gości, aby wznieść toast za pomyślność Młodej Pary.

**Obiad:**

**Zupa: - 1 do wyboru -**

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem

**Danie główne: 5 do wyboru, 5 porcji/osoba – porcja 80g**

- Potrawka z kurczaka serwowana z ryżem podawana z sosem słodko-kwaśnym
- Pieczeń wieprzowa w ciemnym sosie
- Pieczeń z dzika w ciemnym sosie
- Pieczeń z indyka z warzywami
- Kotlet de Volaille
- Kotlet z piersi z kurczaka w migdałowej panierce
- Schab faszerowany warzywami w sosie ciemnym
- Zraz wołowy w sosie własnym
- Kaczka pieczona z owocami
- Łosoś pieczony
- Kotlet schabowy z pieczarkami pod serową pierzynką
- Tradycyjny kotlet schabowy
  
- 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
- kapusta zasmażana
- czerwona kapusta zasmażana
- pieczarki zasmażane
- buraczki na zimno
- warzywa gotowane

po 50g/porcja

**Deser :**

- 1 do wyboru:
  1. Mus z białej czekolady z sosem malinowym i owocami sezonowymi
  2. Lody (3 gałki) z bitą śmietaną i owocami
  3. Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną
  4. Szpajza cytrynowa

- Ciasta w bufecie słodkim, 6 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
  11. Marcello,
  12. rafaello
  13. leśny mech
- Owoce sezonowe w bufecie słodkim

#### **Zakąski zimne 8 do wyboru , ok.50g/porcja**

- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka hawajska z ananasem
- Sałatka gyros
- Sałatka z tuńczykiem i porem
- Tatar z łososia
- Tatar wołowy
- Roladki z łososiem wędzonym i pikantnym twarożkiem
- Pstrąg w galarecie
- Ryba po grecku
- pulpeciki w sosie tatarskim
- Pieczarki faszerowane mięsem z serową pierzynką
- Faszerowane pikantnym twarożkiem roladki z szynki w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Śledziki w oleju z cebulką
- Pasztet z żurawiną
- Śledź po kaszubsku
- Róże z łososia wędzonego na twarożku
- Mięsa pieczone – 3 rodzaje
- Półmisek wędlin wiejskich
- Półmisek ryb wędzonych

#### **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**

- Pieczony w całości udziec wieprzowy z ziemniakami opiekanymi i kapustą zasmażaną
- Szyńka wieprzowa pieczona w całości z kluskami śląskimi i kapustą zasmażaną
- Karkówka grillowana z frytkami i dipem czosnkowym

### **Godzina 1:00**

- Barszcz z krokietem
- żeberka w sosie bbq,, golonka wieprzowa, szaszłyki drobiowe, (1 do wyboru)
- Bigos
- Pieczywo

### **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.
- Kieszonki z piersi z kurczaka ze szpinakiem i serem mozzarella
- Pozostałe po weselu dania mięsne podane na gorąco.
- Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Surówki

Pozostałe po weselu zakąski zimne 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

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

### **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. biszkoptowe 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