

Menu weselne 190 zł- Restauracja Marmas

Zaczynamy tradycyjnym przywitaniem Młodej Pary chlebem i solą.

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

Obiad:

- Tradycyjny rosół z kury z makaronem

Danie główne: 3 do wyboru, 3 porcje mięsa dla każdego - po 80g/porcja

- Pieczeń wieprzowa w ciemnym sosie
- Kotlet de Volaille
- Kotlet z piersi z kurczaka
- Schab faszerowany warzywami w sosie własnym
- Zraz wieprzowy w sosie własnym
- 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

po 50g/porcja

Deser :

Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

- Owoce sezonowe w bufecie słodkim

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

- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka hawajska z ananasem
- pulpeciki mięsne w sosie tatarskim
- Pieczarki faszerowane mięsem z serową pierzynką
- Faszerowane pikantnym twarożkiem roladki z szynki w galarecie
- Tymbaliki drobiowe
- Śledziki w oleju
- Pasztet z żurawiną
- Śledź po kaszubsku
- Róże z łososia wędzonego na pikantnym twarożku

- Pólmisek mięs pieczystych – 3 rodzaje
- Pólmisek wędlin wiejskich

Godzina 21:00 – 1 do wyboru

- Pieczone udka z kurczaka po grecku
- pikantne skrzydełka z kurczaka
- strogonow drobiowy

Godzina 22:00 – tort we własnym zakresie

Godzina 23:00 – 1 do wyboru

- szaszłyki drobiowe z dipem czosnkowym
- Karkówka grillowana

Godzina 1:00

- Barszcz czysty
- żeberka w miodzie serwowane na bigosie,
- Pieczywo

Napoje:

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

Poprawiny – 70 zł/os.

- Żurek przygotowany na własnym zakwasie, serwowany z białą kielbasą.
- Kotlet schabowy z pieczarkami zapiekany pod serową pierzynką
- Pozostałe po weselu dania mięsne podane na gorąco.
- Ziemniaki gotowane oprószone koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Surówki

- Kawa, herbata – bez limitu
- Woda niegazowaną serwowana 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 50zł- jedno wydanie wszystkich dań gorących pozostałych po weselu, zakąski w stołach, ciasta i owoce w bufecie słodkim.

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

Dodatkowo:

- ciasta domowego wypieku- 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
- osobne menu dla osób na specjalnej diecie + 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. Raffaello
15. Leśny mech

Ceny obowiązują od marca 2019