

## Menu weselne 215 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: 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 :

#### Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

- 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 ananasem
- 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 ziemniakami 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 serwowana 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:**

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 marca 2019