

**Propozycja menu na
przyjęcie weselne koszt - 140 zł/osobę**

Zupa

Rosół z makaronem

**Danie zasadnicze serwowane na półmiskach
(dwie porcje na osobę)**

Tradycyjny schabowy
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Udziec drobiowy

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem
Bukiet surówek

Deser

Lody z bitą śmietaną i nutą miętą

Plata mięs pieczonych

Karczek w ziołach
Schab, Schab z morelą
Paszтет

Zimna płyta

Śledź w dwóch odsłonach
Galaretka drobiowa
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Sałatka jarzynowa
Włoskie i konserwowe zakąski warzywne

Ciepłe kolacje

Bigos staropolski
Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym
Zupa gulaszowa
Barszcz czerwony z pasztecikami

Napoje (bez limitu) Kawa, Herbata

Powyższe menu jest z góry ustalone i zawiera dobór konkretnych dań. Jeśli zależy Państwu na menu z możliwością własnego skomponowania dań zachęcamy do dalszej lektury.

**Propozycja menu na przyjęcie weselne
koszt - 160 zł/osobę**

Przedstawione poniżej menu zawiera pozycje, z których Nowożeńcy sami wybierają, to czym chcą uraczyć swoich Gości.

Na specjalne życzenie możemy zmienić menu.

Aperitif w postaci lampki wina musującego do pierwszego toastu.

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem

**Danie zasadnicze serwowane na półmiskach
(trzy dania do wyboru/dwie porcje na osobę)**

Dania z wieprzowiny:

Tradycyjny schabowy
Pieczeń z karczku w sosie własnym
Roladka z karczku a'la zrazy w sosie
Stek siekany

Dania z drobiu:

Filet drobiowy faszerowany pieczarkami i żółtym serem
Udziec drobiowy
Sakiewka drobiowa faszerowana szpinakiem i serem feta
Devolay z maselkiem i koperkiem.

Dodatki

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Sosy do w/w dań

Surówki (trzy do wyboru):

Surówka z białej kapusty
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z czerwonej kapusty
Surówka z marchewki i pora
Buraczki z cebulką
Buraczki z chrzanem

Deser

Fantazyjny pucharek lodowy

Zimna płyta

Plata mięs pieczonych:
Karczek,
Schab,
Schab z morelą,
Rolada z boczku,
Paszтет.

Zimne przekąski (cztery do wyboru):

Śledź w dwóch odsłonach
Ryba po Grecku
Jaja faszerowane
Golonki w galarecie
Włoskie i konserwowe zakąski warzywne
Deska serów garnirowana orzechami i owocami
Tortilla z grillowanym kurczakiem

Sałatki (dwie do wyboru):

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
Sałatka Grecka
Sałatka śledziowa
Sałatka Nicejska z tuńczykiem
Sałatka z gyrosem
Sałatka warzywna
Sałatka brokułowa

Ciepłe kolacje (cztery do wyboru):

Golonki wieprzowe na zasmażanej kapuście
Żurek śląski z białą kielbasą i jajkiem
Barszcz czerwony z krokietem z pieczarkami i żółtym serem
Zupa gulaszowa (z wołowiny)
Barszcz czerwony z pasztecikami
Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym lub borowikowym
Szaszłyki mięsno-warzywne
Pałki drobiowe a' la KFC
Faszerowane pieczarki
Udka w glazurze miodowo-musztardowej
Bigos staropolski

Patery owoców

Mix owoców sezonowych (filetowane)

Napoje (bez limitu)

Kawa (serwowana w zaparzaczku)
Herbata (serwowana w zaparzaczku)
Woda mineralna z cytryną i miętą
Soki owocowe (100%), napoje gazowane (Coca-Cola HBC)
*Oferta soków i napoi HBC nie obowiązuje w dniu poprawin.

Przy weselach powyżej 100 osób (pełnej stawki) płonący udziec wieprzowy gratis w prezencie od restauracji.

Za każdą osobę powyżej 90 os. w ofercie za 160 zł –koszt 140 zł/os.

Dzieci do lat trzech bezpłatnie, dzieci 4-8 lat 50% stawki za osobę.

Poprawiny - koszt 40 zł/os. (od godz. 14:00 do 20:00).

Restauracja nie pobiera dodatkowych „ukrytych” opłat

Informacje dodatkowe

Apartament małżeński w Noc Poślubną w prezencie od restauracji dla Pary Młodej
Pokoje dla Gości Weselnych w atrakcyjnej cenie
w pokojach dwuosobowych z łazienkami,
Sala bankietowo-weselna z wentylacją i klimatyzacją,
Parking przygotowany do przyjęcia dużej ilości pojazdów,
Ogród restauracyjny do dyspozycji Gości,
Plac zabaw dla dzieci, oczko wodne i fontanna.

Na życzenie Pary Młodej

organizujemy:

Pokazy sztucznych ogni,
Biesiadę grillową,
Aranżację florystyczną stołów weselnych i sali,
Dekoracje sali, kościoła, samochodu,
Upominki dla Gości i Rodziców,
Projekcję zdjęć Pary Młodej z rzutnika multimedialnego.
Dysponujemy własną wędzarnią,

polecamy wiejskie wyroby mięsne (stół wiejski)

Dodatkowo:

CIASTO DOMOWE– 70.00/blacha

STÓŁ WIEJSKI – 1000.00

Zestaw tradycyjnych wędlin i wyrobów wiejskich

GRILL GARDEN – 50.00/os.

Kielbaska, Szaszłyk, Karczek, Skrzydełka,

Pieczyno,

Kasza z wędzonką,

Ziemniaki zapiekane z masłem.

PŁONĄCY UDZIEC WIEPRZOWY

(NA ZASMAŻANEJ KAPUSTCE) – 12.00/osobę

FINGER FOOD – 10.00/osobę

Diabelskie skrzydełka

Sajgonki wegetariańskie

Butterfly-krewetki w tapioce

Proszę potraktować w/w ofertę, jako wstęp do dalszych ustaleń. Jesteśmy w stanie zorganizować wszelkie Państwa pomysły oraz służyć własnymi.

Z poważaniem

Restauracja Kardamon

RESTAURACJA KARDAMON
ul. Andersa 41, 58-200 Dzierżoniów
tel. 697 097 454, e-mail: info@centrum-kardamon.pl
www.centrum-kardamon.pl