

K U F L  N K A

# Oferta *weselna*



# Oferta 1

Przywitanie chlebem i solą, oraz lampka  
prosecco

499 zł/os.

## Zupa:

- ◆ Tradycyjny rosół z domowym makaronem

## Danie główne:

- ◆ Chrupiący kotlet schabowy w złocistej panierce
- ◆ Rolada śląska
- ◆ Drumsticki z kurczaka
- ◆ Trybowany kurczak z nadzieniem
- ◆ Kotlet cordon bleu

## Dodatki:

- ◆ Ziemniaki z masłem czosnkowym i świeżym koperkiem
- ◆ Kluski śląskie
- ◆ Frytki
- ◆ Ziemniaki opiekane
- ◆ Modra kapusta
- ◆ Colesław
- ◆ Buraczki
- ◆ Surówka z marchwi

## Zimna płyta:

- ◆ Deska serów
- ◆ Deska wędlin
- ◆ Śledzie
- ◆ Sałatka ziemniaczana z boczkiem
- ◆ Sałatka jarzynowa
- ◆ Pasztet z żurawiną
- ◆ Tymbaliki drobiowe
- ◆ Smalec
- ◆ Ogórki kiszzone, pikle, pieczywo

## Deser:

- ◆ Lody z owocami i bitą śmietaną

# Oferta 1

## Kolacja 1:

(jedna propozycja do wyboru)

- ◆ Schab sous vide podawany z kopytkami i kalafiolem romanesco
- ◆ Polędwica wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu z puree chrzanowym i mix sałat
- ◆ Udziec z indyka podawany z rosti w sosie tymiankowym, warzywa z pary

## Kolacja 2 - Biesiada:

(jedna propozycja do wyboru)

- ◆ Grillowana golonka z zasmażaną kapustą i opiekanymi ziemniakami, chrzan, musztarda
- ◆ Kaszanka, kiełbasa, oscypek, babka ziemniaczana, chrzan, musztarda, pikle

## Napoje zimne i gorące:

Woda, soki, kawa, herbata, napoje gazowane, wino białe i czerwone, piwo, wódka

## Owoce i ciasta

# Oferta 2

Przywitanie chlebem i solą, oraz lampka

Zupy: prosecco

(jedna propozycja do wyboru)

549 zł/os.

- ◆ Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- ◆ Krem z pieczonego buraka z kozim serem
- ◆ Krem z białych warzywa

## Danie główne:

- ◆ Pieczona noga z kaczki
- ◆ Rolada śląska
- ◆ Schabowy w złocistej panierce
- ◆ Chrupiąca pierś z kurczaka w panko
- ◆ Schab sous vide

## Dodatki:

- ◆ Ziemniaki z masłem czosnkowym i świeżym koperkiem
- ◆ Puree ziemniaczane
- ◆ Kluski śląskie
- ◆ Frytki
- ◆ Modra kapusta
- ◆ Colesław
- ◆ Kapusta zasmażana
- ◆ Buraczki

## Zimna płyta:

- ◆ Deska serów
- ◆ Deska wędlin
- ◆ Śledzie
- ◆ Sałatka ziemniaczana z boczkiem
- ◆ Sałatka jarzynowa
- ◆ Paszтет z żurawiną
- ◆ Tymbaliki drobiowe
- ◆ Smalec
- ◆ Ogórki kiszane, pikle, pieczywo

## Deser:

- ◆ Szarlotka z lodami i bitą śmietaną

# Oferta 2

## Kolacja 1:

(jedna propozycja do wyboru)

- ◆ Curry z kurczaka w mleku kokosowym z ryżem kardamonowym i kolendrą
- ◆ Stek wieprzowy z puree z batata i zielonego groszku
- ◆ Morszczuk podawany na jarmużu z kurkami i sosem cytrynowym
- ◆ Polędwica wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu i puree chrzanowym

## Kolacja 2 - Biesiada:

- ◆ Grillowana golonka, kita wieprzowa
- ◆ Kaszanka
- ◆ Kiełbasa
- ◆ Oscypek
- ◆ Tradycyjny żurek
- ◆ Surówka z kapusty pekińskiej
- ◆ Pierogi
- ◆ Ziemniaki opiekane

## Kolacja 3:

(jedna propozycja do wyboru)

- ◆ Tradycyjny barszcz z krokietem
- ◆ Bogracz
- ◆ Kwaśnica z mięsem
- ◆ Tradycyjny żurek

## Napoje zimne i gorące:

Woda, soki, kawa, herbata, napoje gazowane, wino białe i czerwone, piwo, wódka

## Owoce i ciasta

# Oferta 3

Przywitanie chlebem i solą, oraz lampka

Zupy: prosecco

(jedna propozycja do wyboru)

- ◆ Consomme z ogonów wołowych
- ◆ Aksamitny krem z grzybów leśnych
- ◆ Francuska zupa cebulowa z grzanką

699 zł/os.

Danie główne:

- ◆ Tradycyjny schabowy z kością
- ◆ Rolada śląska
- ◆ Wolno pieczona noga z kaczki
- ◆ Polędwiczka wieprzowa nadziewana grzybami i serem
- ◆ Roladka drobiowa nadziewana
- ◆ Wołowina po angielski
- ◆ Gillowana golonka

Dodatki:

- ◆ Ziemniaki ze świeżym koperkiem
- ◆ Kluski śląskie
- ◆ Frytki
- ◆ Ziemniaki gratin
- ◆ Modra kapusta
- ◆ Colesław
- ◆ Kapusta zasmażana
- ◆ Surówka z marchwi
- ◆ Buraczki
- ◆ Zielona sałata

Zimna płyta:

- ◆ Deska serów
- ◆ Deska wędlin
- ◆ Śledzie
- ◆ Sałatka jarzynowa
- ◆ Pasztet z żurawiną
- ◆ Galaretka z golonki
- ◆ Spring rolls
- ◆ Pierożki
- ◆ Smalec
- ◆ Ogórki kiszzone, pikle, pieczywo

Deser:

(jedna propozycja do wyboru)

- ◆ Brownie z orzechami, bitą śmietaną i lodami
- ◆ Panna cotta z sosem malinowym
- ◆ Jabłka zapiekane pod kruszonką

# Oferta 3

## Kolacja 1:

(jedna propozycja do wyboru)

- ◆ Comber jagnięcy podany z sosem winno-rozmarynowym, fondantem ziemniaczanym i warzywami
- ◆ Chrupiący łosoś podawany na jarmużu z kurkami i sosem pieprzowo-cytrynowym
- ◆ Policzki wołowe duszone w czerwonym winie z puree chrzanowym i groszkiem miętowym

## Kolacja 2 - Biesiada z góralelem,

### pokaz kity z ogniem i suchym lodem:

- ◆ Kaszanka
- ◆ Kiełbasa
- ◆ Oscypek
- ◆ Udziec wieprzowy z kaszą gryczaną i sosem grzybowym
- ◆ Surówka z kapusty pekińskiej
- ◆ Ziemniaki opiekane

## Kolacja 3:

(jedna propozycja do wyboru)

- ◆ Tradycyjny żurek podawany w chlebie
- ◆ Barszcz z krokietem lub pasztecikiem (do wyboru jedna propozycja)
- ◆ Curry z kurczaka w mleku kokosowym z ryżem kardamonowymi kolendrą

## Napoje zimne i gorące:

Woda, soki, kawa, herbata, napoje gazowane, wino białe i czerwone, piwo, wódka

## Słodki bufet:

- ◆ Tartaletki z owocami
- ◆ Beza z musem czekoladowym
- ◆ Ciasta
- ◆ Owoce

K U F L  N K A

# Oferta *weselna*

Wjazd i zjazd kolejną gondolową dla Młodej Pary i gości  
w cenie menu

Wesela organizujemy:  
od kwietnia do grudnia  
od poniedziałku do czwartku

Minimalna liczba gości  
80 osób

Powyższa oferta obowiązuje dla wesel  
organizowanych w terminach:  
grudzień 2024  
kwiecień- grudzień 2025

*Zapraszamy*  
do kontaktu