



**OFERTA WESELNA
RESTAURACJI
DWOREK „POD LIPAMI”**

**RESTAURACJA
DWOREK „POD LIPAMI”
40-476 KATOWICE
PLAC POD LIPAMI 1
+48 32 793 95 51
+48 504 75 86 75
+48 608 87 89 28**

PAKIET 1

Uroczyste powitanie Państwa Młodych tradycyjnym chlebem i solą
życzenia Rodziców ,
lampka wina musującego dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości

Zupa:

Rosół z makaronem domowej roboty

Drugie danie:

Patery mięs różnych 300gr/osoba : Rolada wieprzowa
Udko z kurczaka
Pieczeń z karczku

Podawane z: kluskami białymi, ziemniakami z wody z masłem i koperkiem, kapustą czerwoną,
surówką z marchewki

Zimna płyta:

Deski mięs pieczonych i wędlin
Ser wędzony z winogronami i orzechami włoskimi
Wybór serów twardych
Tymbaliki drobiowe z groszkiem i jajkiem
Śledź w oleju lub śledź w śmietanie
Pasta jajeczna na bazie sosu tatarskiego
Ogórek konserwowy
Papryka konserwowa
Sałatka jarzynowa
Sałatka cesarska
Pieczywo
Masło

Kolacja 1:

Szaszłyk drobiowy, ziemniaki odsmażane, wybór surówek

Kolacja 2:

Żurek i barszcz z pasztecikami - podawane w bufecie

Napoje:

Kawa, herbata, woda niegazowa z miętą i cytryną – bez ograniczeń

Cena obowiązuująca w soboty: 190,00 zł / osoba
Cena obowiązuująca w pozostałe dni: 170,00 zł / osoba

Oferta weselna 12 godzin

PAKIET 2

Uroczyste powitanie Państwa Młodych tradycyjnym chlebem i solą
życzenia Rodziców ,
lampka wina musującego dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości

Zupa: jedna do wyboru dla wszystkich Gości
Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
lub
Bulion z kołdunami

Drugie danie: do wyboru 3 rodzaje mięs

Patery mięs różnych 300gr/osoba : Rolada śląska wołowa ,
Rolada wieprzowa,
Koperta drobiowa z pieczarkami i serem,
Kotlet panierowany,
Szaszłyk drobiowy,
Pieczeń z indyka z warzywami

Podawane z: kluskami białymi i tartymi, ziemniakami z wody z masłem i koperkiem, kapustą czerwoną,
kapustą zasmażaną, surówką z kapusty z marchewką i koperkiem

Deser:

Mus malinowy z bezą

Zimna płyta:

Deski mięs pieczonych i wędlin
Wybór serów pleśniowych i twardych podawanych z winogronami i orzechami włoskimi
Rożek szynkowy z musem chrzanowym w galarecie
Mini tymbalik rybny
Mini quiche z bekonem
Mini quiche ze szpinakiem
Śliwka w boczku
Sałatka z rukoli, pomidorków koktajlowych, prażonego słonecznika z octem balsamicznym
Sałatka szwedzka
Pieczywo
Masło

Kolacja 1:

Krem pieczarkowy z paluchem drożdżowym

Kolacja 2:

Patery mięsnych przegryzek 150 gr/ osoba: aromatyczne żeberka glazurowane masłem ziołowym,
faszerowane udko z kurczaka,

Podane z : ćwiartkami ziemniaków w ziołach, surówką sezonową, dipem czosnkowy, dipem musztardowy

Kolacja 3:

Żurek i bogracz - podawane w bufecie

Napoje:

Kawa, herbata, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy), woda niegazowa z miętą i cytryną – bez ograniczeń

Cena obowiązująca w soboty: 210,00 zł / osoba
Cena obowiązująca w pozostałe dni: 190,00 zł / osoba

Oferta weselna 12 godzin

PAKIET 3

Uroczyste powitanie Państwa Młodych tradycyjnym chlebem i solą
życzenia Rodziców ,
lampka wina musującego dla Państwa Młodych oraz wszystkich Gości

Przystawka: jedna do wyboru dla wszystkich Gości

Carpaccio z gotowanego buraka z kozim serem, roszponką, orzechami włoskimi i sosem balsamicznym
lub

Pasztet staropolski z żurawiną podawany z tościkiem

Zupa: jedna do wyboru dla wszystkich Gości

Krem z białych warzyw z chrupiącym bekonem
lub

Krem z aromatycznych borowików z łazankami

Drugie danie: do wyboru 3 rodzaje mięs

Patery mięs różnych 300gr/osoba : Rolada śląska wołowa,
Sztufada wołowa nadziewana boczkiem
Udka z kaczki z żurawiną i jabłkiem,
Rolada drobiowa z serem feta i szpinakiem,
Warkocz z polędwiczki wieprzowej przeplatany porami,
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym,

Podawane z: kluseczkami z pietruszką, kluskami tartymi, ziemniakami odsmażanymi, kapustą zasmażaną,
surówką z selera, buraczkami na zimno,

Deser:

Mini deser – mus cytrynowy i mus czekoladowy

Sernik , ciasto jogurtowe z owocami

Zimna płyta:

Pasztet borowikowy

Wędzona polędwica wieprzowa

Kindziuk

Kabanos

Kiełbasa krakowska

Wybór serów pleśniowych i twardych podawanych z winogronami i orzechami włoskimi

Mini tymbaliki drobiowe z groszkiem i jajkiem

Mini quiche z pomidorami suszonymi i oliwkami

Śledź po fińsku lub śledź po kaszubsku

Szynkowe zawijańce z pomidorkami suszonymi i sosem chrzanowym

Salatka z roszponki, pomidorków koktajlowych, mini mozzarelli z prażonymi pestkami dyni

Salatka nicejska

Pieczyno

Masło

Kolacja 1:

Cooking show :Uroczyste wwiezienie na salę przy rozlegających się fanfarach ,
prezentowane przez kucharzy , serwowane i podane przez obsługę lokalu.

Pieczone udźce wieprzowe szpikowane boczkiem i ziołami z sosem pieczeniowym
Podawane z : kaszą gryczaną ze skwarkami , kapustą zasmażaną

C.D 2str. / PAKIET 3

Kolacja 2:

Krem z włoskich pomidorów ze świeżą bazylią podawany z grzankami

Kolacja 3:

Potrawka wieprzowa a'la strogonoff i chili con carne - podawane w bufecie

Napoje:

Kawa, herbata, soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy), woda niegazowa z miętą i cytryną – bez ograniczeń

Cena obowiązująca w soboty: 250,00 zł / osoba

Cena obowiązująca w pozostałe dni: 230,00 zł / osoba

Oferta weselna 12 godzin