



# GRODZKA

h & restauracja

## PRZYJĘCIE WESELNE 2016

### Propozycja Menu Standard

Chleb powitalny  
Wino musujące – 100 ml/os

#### Zupa

Rosół z makaronem

#### Mięsa na półmiskach (3 szt./os.)

Kotlet schabowy  
Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta  
Roladka faszerowana kapustą i pieczarkami  
Kotlet de volaille  
Rolada śląska  
Tradycyjna pieczeń wieprzowa  
lub inne: .....

#### Dodatki do dania głównego:

Kluski śląskie  
Ziemniaki z gałkami kopru  
lub inne: .....

#### Surówki do dania głównego

Kapusta czerwona na ciepło  
Surówka z białej kapusty  
Surówka z kapusty pekińskiej  
lub inna: .....

#### Sosy do dania głównego

Sos pieczeniowy  
lub inny: .....

#### Przekąski zimne I

Galarety wieprzowe i drobiowe  
Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane  
Wybór mięs pieczonych i wędlin

Śledź w oleju lub śmietanie  
 Tradycyjna sałatka jarzynowa  
 lub inne: .....

#### **Kolacja gorąca I:**

Szegetyńska zupa gulaszowa

#### **Przekąski zimne II**

Świeża sałata z warzywami i prażonym słonecznikiem  
 Tortilla z grillowanym kurczakiem  
 Galanteria serów gatunkowych i pleśniowych  
 Talarki serowe faszerowane  
 Jajka faszerowane z kawiozem

lub inne: .....

#### **Kolacja gorąca II**

Udka z kurczaka podane z frytkami i surówką  
 lub Medaliony ze schabu w sosie pieczarkowym z ryżem i surówką  
 lub inne.....

#### **Kolacja gorąca III**

Barszcz czerwony z krokietem mięsno-kapuścianym  
 lub Flaczki cielęce

#### **Kolacja gorąca IV**

Pieczone frankfurterki na kapuście podane na ciepło  
 lub Pikantne paski z kurczaka w sosie pomidorowo-marchewkowym z ryżem zielonym

#### **Pozostałe**

Kawa Segafredo – bez ograniczeń  
 Herbata Lipton – bez ograniczeń

### **POPRAWINY**

#### **Zupa**

Żur śląski z jajkiem  
 lub inna: .....

#### **Mięsa na półmiskach**

##### **Dodatki do dania głównego:**

Ziemniaki opiekane  
 Ziemniaki z gałkami kopru  
 lub inne: .....

# PRZYJĘCIE WESELNE

## Propozycja Menu Standard Plus

Chleb powitalny  
Wino musujące – 100 ml/os

### Zupa

Rosół z makaronem  
lub Zupa z leśnych grzybów z kluseczkami

### Mięsa na półmiskach (3 szt./os.)

Kaczki faszerowane podawane z pieczonymi jabłkami  
Rolada z polędwiczki wieprzowej ze szparagami i bekonem  
Rolada śląska / Zraz wołowy zwijany  
Roladka drobiowa z pieczarkami i tymiankiem w migdałach  
Kotlet schabowy  
Pieczeń z karczku

lub inne: .....

### Dodatki do dania głównego:

Kluski śląskie  
Ziemniaki z gałkami kopru  
lub inne: .....

### Surówki do dania głównego

Surówka z białej kapusty  
Kapusta czerwona z wiśniami podawana z sosem winnym na ciepło  
Surówka z kapusty pekińskiej  
lub inna: .....

### Sosy do dania głównego

Sos pieczeniowy  
Sos pieczarkowy  
lub inny: .....

### Przekąski zimne I

Galarety wieprzowe i drobiowe  
Pstrąg faszerowany szpinakiem  
Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane  
Wybór mięs pieczonych i wędlin  
Tortilla z grillowanym kurczakiem  
Torcik śledziowy z marynowanymi buraczkami  
Tradycyjna sałatka jarzynowa  
Świeża sałata z warzywami i prażonym słocznikiem  
lub inne: .....

**Kolacja gorąca I**

Pikantne paski z kurczaka w sosie pomidorowo-  
marchewkowym podawane z ryżem ziołowym

**Przekąski zimne II- finger food na lustrach**

Tatar wołowy na topinkach  
Wędzony łosoś z kremowym serkiem  
Jajka faszerowane z kawiozem  
Pikantny mus z cukinią  
Krażki z ogórka z pastą i suszonymi pomidorami  
Wędzona szynka z wasabi i grzanką  
lub inne: .....

**Kolacja gorąca II:**

Szegetyńska zupa gulaszowa

**Kolacja gorąca III:**

Medaliony ze schabu w sosie grzybowym ze spaetzlami i kapustą na ciepło  
lub Mix z grilla (karczek, schab, filet z kurczaka) z pieczonymi ziemniakami,  
tazatkiem i kwaszonym ogórkiem  
lub inne.....

**Kolacja gorąca IV**

Barszcz czerwony z krokietem mięsno-kapuścianym lub pasztecikiem

**Kolacja gorąca V**

Pieczone frankfurterki na kapuście podane na ciepło  
Lub Beef Strogonoff

**Pozostałe**

Kawa Segafredo – bez ograniczeń  
Herbata Lipton – bez ograniczeń  
Patery owoców sezonowych i południowych ustawione na bocznym stole

---

**POPRAWINY****Zupa**

Żur śląski z jajkiem  
lub inna: .....

**Mięsa na półmiskach****Dodatki do dania głównego**

Ziemniaki opiekane  
Ziemniaki z gałzkami kopru  
lub inne: .....

## PRZYJĘCIE WESELNE

### Propozycja Menu Premium

Chleb powitalny  
Wino musujące – 100 ml/os

#### Zupa

Rosół z makaronem,  
Rosół z kołdunami  
lub Zupa z leśnych grzybów z kluseczkami  
lub inna .....

#### Mięsa na półmiskach (3 szt./os.)

Kaczki faszerowane podawane z jabłkami  
Filet z drobiu w prażonych migdałach  
Rolada z polędwiczki nadziewana musem orzechowym  
Pierś z indyka faszerowana szpinakiem  
Rolada wieprzowa faszerowana kapustą i grzybami  
Łosoś i sandacz norweski z rusztu z masłem i ziołami  
lub inne: .....

#### Dodatki do dania głównego

Ziemniaki z gałkami kopru  
Kluski śląskie  
Ryż ziołowy  
lub inne: .....

#### Surówki do dania głównego

Warzywno julienne z patelni  
Kapusta czerwona duszona z wiśniami na ciepło  
Mix sałat – sałata lodowa, rucola i radicchio z prażonym słonecznikiem  
lub inna: .....

#### Sosy do dania głównego

Sos pieczeniowy  
Sos pieczarkowy  
lub inny: .....

#### Deser

Panna cotta w sosie z leśnych owoców na ciepło

**Przekąski zimne I**

Mini galaretki wieprzowe i drobiowe  
 Jajka po carsku z kawiozem  
 Grzanki czosnkowe z wędzonym łososiem i dipem jogurtowym z kawiozem  
 Talarki wieprzowe i drobiowe faszerowane  
 Pstrąg faszerowany szpinakiem  
 Szyńka parmeńska z melonem  
 Rulony szynki wiejskiej z sałatką rosyjską  
 Wybór mięs pieczonych i wędlin  
 Sałatka hrabska  
 lub inne: .....

**Kolacja gorąca I**

Pikantne paski z kurczaka z bambusem, kolbami kukurydzy  
 w sosie słodko-kwaśnym podawane z ryżem

**Przekąski zimne II**

Befszyk tatarski w omlecie z lubczykiem  
 Nadziewane sakiewki z ciasta francuskiego  
 Szaszłyki Kempury z dipem  
 Nadziewane pomidorki koktajlowe pastami smakowymi  
 Talarki serowe faszerowane  
 Galanteria serów gatunkowych oraz pleśniowych  
 Sałatka grecka z fetą i oliwkami  
 lub inne: .....

**Kolacja gorąca II:**

Szegetyńska zupa gulaszowa

**Kolacja gorąca III**

Mix z grilla (karczek, schab, filet z kurczaka) z pieczonymi ziemniakami,  
 tazatkiem i kwaszonym ogórkiem  
 lub Przymak staropolski w sosie z mini kopytkami, buraczkami w miodzie i winie  
 lub inne.....

**Kolacja gorąca IV**

Barszcz czerwony z krokietem nadziewanym kapustą i grzybami lub pasztecikiem

**Kolacja gorąca V**

Pieczone frankfurterki na kapuście podane na ciepło

**Kolacja gorąca VI**

Beef Strogonoff  
 lub Flaczki cielęce

**Pozostałe**

Kawa Segafredo – bez ograniczeń  
 Herbata Lipton – bez ograniczeń  
 Patery owoców sezonowych i południowych  
 podane na bocznym stole

**POPRAWINY****Zupa**

Żur śląski z jajkiem  
 lub inna: .....

**Mięsa na półmiskach****Dodatki do dania głównego**

Ziemniaki opiekane  
 Ziemniaki z gałkami kopru  
 lub inne: .....

---

**Ceny Wesela w opcji Standard z poprawinami:**

40 – 50 os.	185,00 zł /os.
51 – 70 os.	175,00 zł /os.
71 i więcej	165,00 zł /os.

---

**Ceny Wesel w pozostałych opcjach z poprawinami:**

Standard Plus	+ 15,00 zł /os.
Premium	+ 30,00 zł /os.

---

Dzieci do 5 lat- 100% zniżki  
 Dzieci do lat 10 – 50% zniżki

**Dodatkowo:**

- |   |               |
|---|---------------|
| <input type="radio"/> Pepsi, Mirinda, 7UP,, soki, woda mineralna (bez ograniczeń) | 18,00 zł/os.  |
| <input type="radio"/> Napoje gazow., niegazow., woda mineralna (bez ograniczeń)   | 12,00 zł/os.  |
| <input type="radio"/> Wybór ciasta (200g/ os), tort weselny                       | 18,00 zł/os   |
| <input type="radio"/> Lody firmowe  | 7,00 zł/szt.  |
| <input type="radio"/> Lody na gorących wiśniach                                   | 7,00 zł/szt.  |
| <input type="radio"/> Paczki z ciastem dla gości weselnych                        | 18,00 zł/szt. |
- ilość paczek: .....

**Dodatkowe Atrakcje Wesela:**

- Bufet słodkości** +10,00 zł/os  
Stół pełen wyszukanych deserów w pucharach ( tiramisu, panna cotta, mus czekoladowy ze świeżymi owocami, deser z bezą i owocami, deser truskawkowo-jogurtowy, zakrecony melon, zielono mi z kiwi i świeżym jabłkiem, deser chałwowy z czekoladą i prażonymi orzechami, itp.), dekorowane muffinki, drobne ciasteczka
- Grillowanie zamiast kolacji w dniu wesela** + 10,00 zł /os.  
efektowne grille w plenerze, a na nich: kiełbasy, kaszanki, steki z karczku, szaszłyki, golonki, ziemniaki z tzatzikiem, do tego stół wiejski przepelniony kiełbasami, salcesonem, kwaszonymi ogórkami, domowym smalcem, sałatką grecką oraz chlebami wiejskimi
- Dodatkowa kolacja w formie grillowania** + 25,00 zł/os.  
efektowne grille w plenerze, a na nich: kiełbasy, kaszanki, steki z karczku, szaszłyki, golonki, ziemniaki z cacykiem, do tego stół wiejski przepelniony kiełbasami, salcesonem, kwaszonymi ogórkami, domowym smalcem, sałatką grecką oraz chlebami wiejskimi
- Stół wiejski-na zimno** + 10,00 zł/os.  
ustawiony w stosownym miejscu pełny kiełbas, kaszanek, pachnącego salcesonu, pieczonego boczku, kwaszonych ogórków i domowego smalcu, całości dopełnia udziec- szynka podawany na zimno w towarzystwie chlebów wiejskich
- Stół wiejski z potrawami na ciepło** + 12,00 zł/os.  
Swojskie jadalno pierogi ruskie z omastą, bigos z kiełbaską, bogracz oraz świeżucha w trakcie przyjęcia weselnego na bocznym stole ustawione w stosownym miejscu do dyspozycji gości pozostawione



- **Stół orientalno-śródziemnomorski** + 12,00 zł/os.  
 stół pełen orientalnych kompozycji sushi – od nigiri-sushi, aż po maki-sushi, zawijane z owocami morza i warzywami, do tego sos sojowy, japońskie wasabi i imbir; całości dopełniają wytwornie dekorowane patery owoców morza
- **Stół rybny** + 12,00 zł/os.  
 stół pełen najwyborniejszych ryb – w tym patery z pieczonym szczupakiem, sumem, karpem, a także wybór ryb wędzonych – z pstrągiem, węgorzem i łososiem z naszej wędzarni na czele
- **Wybór nalewek domowej produkcji** + 8,00 zł/os.  
 najrozmaitsze nalewki i wina naszej produkcji – w tym butle ze swojskim winem, cytrynowka, grejpfrutówka, miodówka, nalewka z dzikiej róży, nalewka porzeczkowa i nalewka z mandarynek
- **Fontanna czekoladowa** 800,00 zł / 1100,00 zł  
 fontanna czekoladowa ustawiona na podświetlonym podeście z czekoladą Barry Callebaut (do wyboru biała, mleczna lub deserowa), do tego talerze owoców sezonowych i tropikalnych do zamaczania  
 fontanna 47,5 cm (2,5 kg czekolady) – 800,00 zł /1 dzień  
 fontanna 81 cm(5 kg czekolady) – 1100,00 zł /1 dzień
- **Fontanna alkoholowa** 600,00 zł  
 fontanna alkoholowa (75 cm), do tego dodatkowa fontanna koktajlowa, które w zestawie zagwarantują ekscytującą zabawę, niezależnie od tego, czy napełnione zostaną wódką, winem, szampanem, piwem, czy lemoniadą.
- **Show barmański podczas wesela** 1250,00 zł  
 efektowny pokaz robienia drinków z żonglerką w czasie trwania przyjęcia weselnego wykonany przez laureata wielu nagród w Polsce i na świecie (alkohol dostarczony przez Weselników)
- **Prosiak pieczony (ok. 60 porcji)** 900,00 zł  
 marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony. Po dostojnym wjeździe na salę balową przez Szefa Kuchni wszystkim Gościom wyserwowany

**Dzik pieczony (60-80 porcji)** 1000,00 zł  
 marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony. Po dostojnym wjeździe na salę balową przez Szefa Kuchni wszystkim Gościom wyserwowany

**Udziec pieczony (ok. 25-30 porcji)** 450,00 zł  
 marynowany w odpowiednich przyprawach, do miękkości w piecu pieczony, przed wydaniem na specjalnej desce z kaszą lub łazankami ułożony

**Indyk na postumencie** 250,00 zł/ szt.  
 odpowiednio upieczony, udekorowane owocami, dla efektu i smaku auszpikiem z malagą muśnięte

**Rollbar z piwem beczkowym żywiec** 200,00 zł /20l.  
 rollbar z zawsze zimnym piwem z beczki umożliwiający gościom samodzielne nalanie piwa

**Carving w owocach** 300,00 zł  
 rzeźbione owoce przez naszych mistrzów carvingu

**Animator dla dzieci** 350,00 zł  
 animator opiekujący się dziećmi w pokoju hotelowym podczas wesela

**Finger food** 8 zł/os.

Przekąski serwowane na lustrach ( tatar wołowy na topinkach, mus chrzanowym z wędzoną szynką, pikantny serek z rozmarynem i suszonymi pomidorami, sałatka z brokułami i prażonym słonecznikiem, jajka z kawiozem, łosoś wędzony z kremowym serkiem

*Jesteśmy otwarci także na inne propozycje dodatkowych atrakcji Państwa wesela.*