

Diworek Eureka

*MENU WESELNE ALL INCLUSIVE
350,00 PLN/OSOBA
PRZY 100 OSOBACH PEŁNOPLATNYCH.*

MENU ZAWIERA:

*POWITANIE PARYMŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ
TOAST WINEM MUSUJĄCYM Z MALINKĄ
PRZYSTAWKA
OBIAD (ZUPA I DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓLMISKACH TRZY
MIĘSA NA OSOBĘ)
TORT WESELNY/CIASTA I CIASTECZKA KRUCHE
KAWA, HERBATA
FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI
DESERKI MIX WOKÓŁ FONTANNY
ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETÓW
CZTERY KOLACJE
NAPOJE FIRMY COCA COLA BEZ OGRANICZEŃ
ŚWIEŻE OWOCE (WINOGRONO/KLEMENTYNKA/ANANAS)
NIELIMITOWANY ALKOHOL (WÓDKA/WINO/PIWO)
BAREK Z ALKOHOLAMI I BARMANEM*

Dworek Eureka

POWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI:

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ W HOLU DWORKU
TOAST WINEM MUSUJĄCYM Z MALINKĄ NA ŚRODKU SALI BALOWEJ

PRZYSTAWKA DO WYBORU:

SALATKA CAPRESSE
ŁOSOŚ WĘDZONY NA SAŁACIE
PASZTET Z KACZKI Z SOSEM WISNIOWYM

ZUPA DO WYBORU:

KRÓLEWSKI ROSÓŁ Z MAKARONEM I KLUSECZKAMI
KREM PIECZARKOWY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
KREM BROKUŁOWY Z GRZANKĄ

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH 3szt./os.:

ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA
SCHAB FIRMOWY ZAPIEKANY Z BOCZKIEM I SEREM
KORONA Z SCHABU FASZEROWANA
DE VOLAILLE
TRADYCYJNY KOTLET PANIEROWANY
UDKO FASZEROWANE PIECZARKAMI

DODATKI DO GŁÓWNEGO DANIA:

KLUSKI ŚLĄSKIE WŁASNEJ PRODUKCJI
ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
KAPUSTA CZERWONA GOTOWANA
KAPUSTA BIAŁA SURÓWKA
SURÓWKA Z MARCHWI I POMARAŃCZY
BURACZKI TARTE

SŁODYCZE:

TORT WESELNY SERWOWANY DLA KAŻDEGO
BUFET Z FONTANNĄ CZEKOLADOWĄ (OWOCE, RURKI, PIANKI)
BUFET Z DESERKAMI MIX 1 SZT NA OSOBE (PANA COTTA, KREM
BRULEE, JAŚ I MAŁGOSIA, GALARETKI)
BUFET (OSIEM RODZAJÓW CIASTA).

Dworek Eureka

OWOCE (WINOGRONO, MANDARYNKA I ANANAS KROJONY) SERWOWANY
NA STOLEY NA PATERACH ORAZ KRUCHE CIASCZKA.

BUFET Z ZAKĄSKAMI W DWÓCH BUFETACH NA ZIMNO:

TRADYCYJNE MIĘSA PIECZONE
SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W PIECU
DESKA SERÓW (SER ŻÓŁTY/PLESNIOWY, KORBACZE, OSCYPKI)
SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO I ORZECHÓW
SAŁATKA JARZYNOWA
SAŁATKA Z RUCOLLI I SUSZONE POMIDORY
TYMBALIK Z DROBIU
RULONIK Z NADZIENIEM CHRZANOWYM
ŚLEDZ W ŚMIETANIE
MOZARELLA W POMIDORACH
BEFSZTYK Tatarski
ŁOSOŚ Z PASTĄ CHRZANOWĄ
PIECZYWO MIX

BUFET Z ZAKĄSKAMI W DWÓCH BUFETACH NA GORĄCO:

PIEROGI DOMOWE MIX
OSCYPEK W BEKONIE
ŚLIWKA W BEKONIE
KORECZKI DROBIOWE
ŻEBERKA PIECZONE NA KAPUŚCIE

I KOLACJA DO WYBORU:

STEK WIEPRZOWY NA PLACKU ZIEMNIACZANYM W SOSIE Z ZIEŁONEGO
PIEPRZU
ROLADKA DROBIOWA ZIEMNIAKI PIECZONE SAŁATKA MIX
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE, KLUSKI SZARE, BROKUŁY GOTOWANE

II KOLACJA:

BARSZCZ Z KROKIETEM
PASZTECIK Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z BARSZCZEM
CAMEMBERT ZAPIEKANY Z ŻURAWINĄ
SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, SOS CZOSNKOWY

Diorek Eureka

III KOLACJA CYGAŃSKA:

*ŚWINKI PŁONĄCE, CHRZAN, MUSZTARDA, KAPUSTA ZASMAŻANA
SZASZŁYKI DROBIOWE, CHRZAN, MUSZTARDA, PIECZYWO
ŻEBERKA PIECZONE Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ*

IV KOLACJA:

*ŻUREK STAROPOLSKI Z ZIEMNIAKAMI I SKWARKAMI
(BOGRACZ) GULASZ WĘGIERSKI Z KLUSKAMI
GULASZ WIEPRZOWY
KREM TOSKAŃSKI Z ŚWIEŻYCH POMIDORÓW*

NAPOJE BEZ ALKOHOLOWE NIELIMITOWANE:

WODA GAZOWANA NIEGAZOWANA, SOKI, COLA, SPRITE, KAWA, HERBATA

NAPOJE ALKOHOLOWE NIELIMITOWANE:

WÓDKA WYBOROWA, WINO WŁOSKIE, PIWO ŁANE TYSKIE.

BAR Z BARMANEM BEZ OGRANICZEŃ:

*WHISKI BALLANTINES, GRANTS, MARTINI, WINO WŁOSKIE BIAŁE I
CZERWONE, ORAZ CZTERY COCKTAILS*