



GOŚCINIEC

*Zacisze*

*Menu Weselne*

# **MENU WESELNE NA ROK 2018**

od ZACISZA dla Młodej Pary Pokój nowożeńców - GRATIS

## **Na początek proponujemy:**

*Przywitanie Gości lampką musującego wina*

## **Po toaście za Nowożeńców**

*Królewski Rosół z Angel Hair, marchewką i świeżą, zieloną pietruszką*

## **Na obiad**

*Gotowany kurczak w potrawce z ryżem, białym sosem, rodzynkami i agrestem*

*Tradycyjny schab wieprzowy z ananase*

*Kotlet de Volaille*

*Pieczone bioderko kurczaka faszerowane mięsem mielonym i pieczarkami*

*Kasztany panierowane z boczkiem wiejskim, czerwoną papryką i cebulką*

*Zraz wołowy/wieprzowy nadziewany tradycyjnie na ciemnym sosie*

*Penchuga drobiowa zapiekana pod pierzyną pieczarkowo serową*

*Tradycyjne ziemniaki z wody z koperkiem*

*- Patatas al Horno w przyprawach i ziołach – na poprawiny*

*Surówka Colesław*

*Tarte buraczki z cebulką*

*Selerowa fantazja*

*Warzywa na parze pod beszamelem*

*Sosy na ciepło: ciemny i biały*

*Sos na zimno: tzatzyki lub żurawinowy*

### **Po obiedzie tradycyjnie**

*Ciasta i torty domowej roboty – Rodzaj i ilość do uzgodnienia ( lub własne \* )*

*Kawa i herbata – podawane podczas całej imprezy bez ograniczeń*

*Tort uroczysty z bitą śmietaną – wjeżdża na wózku z petardą i fanfarami*

### **Zakąski**

*Pstrąg tęczowy zatopiony w galarecie*

*Zestaw delikatnych, wiejskich wędlin*

*Carpaccio z buraków na zielonej łące z dresingiem bazyliowo – winnym*

*Pstrąg wędzony w duecie z Łososiem podanym na galletas z dodatkiem salsy czosnkowej*

*Tymbaliki drobiowe z warzywami*

*Matias z cebulką i z ogórkiem w oliwkowej kąpieli*

*Wykwintne Rollsy z wędzonym łososiem*

*Tuńczykowa Poezja*

*Pieczyno, Masło*

### **Kolacja**

*Barszcz czerwony czysty*

*Zaciszowa Mięsna niespodzianka w gorącej osłonie - medaliony a'la saltimbocca duszone w towarzystwie z kurkami pod sosem śmietanowym.*

*Setas Sombrero nadziewany mięsem mielonym*

*Koszyczki z ciasta francuskiego z kapustą i grzybami*

*Karkóweczka w otulinie cebulki i żurawiny*

*Szaszłyki cesarskie z połówiczek drobiowych i nie tylko*

*Nugetssy z frytkami i sosem*

*Kieszonki Zacisza z nietuzinkowym nadzieniem*

*Sałatka Różnorodności – ze słonecznikiem w sosie tzatzyki*

Lub

*Sałatka Grecka z fetą i oliwkami*

Lub

*Sałatka z Panchuga drobiową*

*Pieczyno, Masło*

*W porze nocnej serwujemy zupę do wyboru:*

*Flaczki wołowe i Barszcz czerwony*

Lub

*Żur staropolski na białej kielbasie i Barszcz czerwony*

Lub

*Zupa Węgierska i Barszcz czerwony*

### **W cenie menu**

*Obsługa kelnerska*

*Koszt wynajęcia Sali wraz z profesjonalnymi mediami, akustyką i*

*nastrojowym oświetleniem*

*Parking dla wszystkich gości*

*Długie, białe skirtingi/falbany do stołów*

*Delikatny wystrój stołów: biały obrus, wysokie, kryształowe i eleganckie*  
*świeczniki, dekoracyjne serwetki, organza, delikatna dekoracja ze*

*świeżych kwiatów*

*Kawa i herbata*

## **W zakresie zamawiającego**

Alkohol, Soki i woda mineralna

Ostateczne potwierdzenie ilości Gości – 2 tygodnie przed weselem

Łączny koszt na rok 2018 wynosi **230 zł/os** dla wesela na ponad 80 porcji, poniżej 80 porcji **250 zł/os**

Poprawiny płatne dodatkowo 20 – 25 zł w godz. 15:00 do 20:00

Płatne za ilość osób na weselu do 80 osób 25zł , powyżej 80 osób 20zł.

Dzieci do 3 roku bez opłat

Dzieci od 4 do 8 roku 50% zniżki

Koszt za stół fotografa, kamerzysty i orkiestry – do negocjacji (cena uzależniona od ilości osób na weselu)

### **Dodatkowo płatne dla zainteresowanych**

Sprzęt multimedialny (rzutnik i ekran) – 300zł

Serwowanie alkoholu i napoi (schłodzony uprzednio alkohol serwowany jest w Kulerach z lodem przez naszego kelnera) – 250zł/jednorazowo

Napoje gazowane (Pepsi, Fanta, Sprite, woda gaz. i soki niegazowane) – 10zł/os

Ciasta domowej roboty – 10zł/os

Owoce – 5zł/os

Torty domowej roboty – 40zł/kg

Stół wiejski – cena uzależniona od ilości osób oraz ilości wyrobów

Indyk pieczony z sosem\*\*

Udziec wieprzowy z sosem\*\*

Dzik pieczony\*\*

Węgorz wędzony\*\*

Występ baby i dziada – 250 zł    Występ kapeli ludowej – 400 zł

Profesjonalny drink – bar (cena zależna od ilości osób)

Profesjonalna fontanna czekoladowa – 8 zł/os

Stół z tęczowymi deserami w pucharach – 5zł/os

\*przygotowanie i podanie na paterakach własnych ciast -3zł/os

\*\*cena uwarunkowana aktualną ceną żywca na dany okres, waga zależna od ilości gości

**Każda rozpoczęta godzina ponad uzgodnioną godzinę trwania uroczystości - 350 zł**

Rezerwację stanowi wpłata zadatku w kwocie 1500 zł, który zostanie zaliczony na poczet wynagrodzenia za całą uroczystość. W przypadku rezygnacji z uroczystości zadatek nie podlega zwrotowi. ani zamiany na inną ofertę.