

JASKINIOWA

OFERTA WESELNA



WARIANT I

360 zł/os

Tradycyjne przywitanie Młodych chlebem i solą
Toast lampką wina musującego

Zupa

Rosół z gęsi z domowym makaronem

Danie główne (2,5 por/os)

Pierś z kurczaka z camembertem i suszonymi pomidorami

Roladki wieprzowe z kurkami

De Vollay z masłem ziołowym

Pierś z kaczki w glazurze pomarańczowo-miodowej

Sandacz smażony z kurkami

Dodatki:

Ziemniaki z wody posypane koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone w ziołach

Buraczki na ciepło z sosem

Bukiet surówek

Zakąski zimne: 2,5 por/os

Decha wędlin i wyrobów Jaskiniowej

Plastry kaczki marynowanej z brzoskwinia

Tatar wołowy z dodatkami

Łosoś wędzony na dresingu miodowo-musztardowym

Roladki z tortilli wege i z kurczakiem

Karkówka z musem chrzanowym

Sałatka z kurczakiem na mixie sałat z warzywami i sosem

Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem

Pieczyno

Schab w galarecie

Marynowane klopsiki w occie

Rolada jajeczna ze szpinakiem



Kolacja I

Barszcz czerwony
Pasztecik z mięse

Kolacja II

Żurek kujawski
Szaszłyk z udek trybowanych z sosem słodko-kwaśnym

Stół kawowo-deserowy:

ciasto 2,5 por/os.

Warniki z wodą , kawa, herbat, dodatki ,eksperss,

Napoje gazowane: 7up,mrinda, pepsi

Soki wowocowe, woda z cytrusa

dodatkowe informacje

Możliwość wymiany poszczególnych pozycji wg menu komponowanego

Alkohol we własnym zakresie -pobierana jest opłata korkowa w wysokości 15 zł/butelka

Czas trwania uroczystości **max 9 godzin**

Drobne dekoracje po stronie Jaskiniowej

Możliwość sesji zdjęciowej na JuraParku

Wynajęcie Altany na wodzie **1500zł**

Koszt menu DJ, zespół, fotografa – 50%

Możliwość domówienia Stołu Wiejskiego- w skład wchodzi:

- dechy pokrojonych wędlin i wyrobów Jaskiniowej
 - kiełbasy swojskie
- smalec, ogórki kiszzone
 - sosy
- pieczywo
- świeże zioła

WARIANT II

330 zł/os

Tradycyjne przywitanie Młodych chlebem i solą
Toast lampką wina musującego

Zupa

Rosół z gęsi z domowym makaronem

Danie główne (2,5 por/os)

Kurczak marynowany w estragonie i suszonych pomidorach

Pierś z kaczki w glazurze pomarańczowo-miodowej

Kotlet de Vollay z masłem ziołowym

Łosoś z pieca w sosie koperkowym

Zraz wołowy tradycyjny

Dodatki:

Ziemniaki z wody posypane koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone w ziołach

Buraczki na ciepło z sosem

Bukiet surówek

Sos pieczeniowy

Zakąski zimne: 2,5 por/os

Decha wędlin i wyrobów Jaskiniowej

Plastry kaczki marynowanej z brzoskwinia

Tatar wołowy z dodatkami

Łosoś wędzony na dresingu miodowo-musztardowym

Roladki z tortilli wege i z kurczakiem

Karkówka z musem chrzanowym

Sałatka z kurczakiem na mixie sałat z warzywami i sosem

Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem

Pieczyno



Kolacja I

Barszcz czerwony

Pierogi ruskie bądź z mięsem polane okrasą

Kolacja II

Żurek kujawski

Stół kawowo-deserowy:

Ciasto 2,5 por/os

Warniki z wodą , kawa, herbat, dodatki ,eksperss,

Napoje gazowane: 7up, mrinda, pepsi

Soki wowocowe, woda z cytrusami

dodatkowe informacje

Możliwość wymiany poszczególnych pozycji wg menu komponowanego

Alkohol we własnym zakresie -pobierana jest opłata korkowa w wysokości 15 zł/butelka

Czas trwania uroczystości **max 9 godzin**

Drobne dekoracje po stronie Jaskiniowej

Możliwość sesji zdjęciowej na JuraParku

Wynajęcie Altany na wodzie **1500zł**

Koszt menu DJ, zespół, fotografa – 50%

Możliwość domówienia Stołu Wiejskiego- w skład wchodzi:

- dechy pokrojonych wędlin i wyrobów Jaskiniowej
- kiełbasy swojskie
- smalec, ogórki kiszzone
- sosy
- pieczywo
- świeże zioła

WARIANT III

280 zł/os

Tradycyjne przywitanie Młodych chlebem i solą
Toast lampką wina musującego

Zupa

Rosół z kury z makaronem

Danie główne (2,5 por/os)

Kotlet de Vollay z masłem ziołowym

Zrazy wołowe z tradycyjnym farszem

Pierś z kurczaka z serem camembert i suszonymi pomidorami

Łosoś z pieca na szpinaku w sosie koperkowym na białym winie

Dodatki:

Ziemniaki z wody posypane koperkiem

Kluski śląskie

Ziemniaki pieczone w ziołach

Bukiet surówek

Zakąski zimne: 2,5 por/os

Decha wędlin i wyrobów Jaskiniowej

Galat drobiowy

Tatar wołowy z dodatkami

Łosoś wędzony na dresingu miodowo-musztardowym

Roladki z tortilli wege i z kurczakiem

Karkówka z musem chrzanowym

Sałatka z kurczakiem na mixie sałat z warzywami i sosem



Kolacja

Barszcz czerwony

Pierogi ruskie bądź z mięsem polane okrasą

Stół kawowo-deserowy:

Ciasto 2,5 por/tos

Warniki z wodą , kawa, herbat, dodatki ,eksperss,

Napoje gazowane: 7up, mrinda, pepsi

Soki wowocowe, woda z cytrusami

dodatkowe informacje

Możliwość wymiany poszczególnych pozycji wg menu komponowanego

Alkohol we własnym zakresie -pobierana jest opłata korkowa w wysokości 15 zł/butelka

Czas trwania uroczystości **max 7 godzin**

Drobne dekoracje po stronie Jaskiniowej

Możliwość sesji zdjęciowej na JuraParku

Wynajęcie Altany na wodzie **1500zł**

Koszt menu DJ, zespół, fotografa – 50%