

**KARCZMA  
LUBICZÓWKA**

Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować.  
Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.  
Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację Waszej uroczystości należałoby wpłacić  
ZADATEK gotówką w karczmie lub PRZELEWEM BANKOWYM.  
ILOŚĆ, RODZAJE I WIELKOŚCI PORCJI DOPASOWANE SĄ DO ILOŚCI GOŚCI.

## **MENU WESELE 225zł/os**

### **ZUPA:**

Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

### **OBIAD:**

#### **Mięsa (po 2,5 szt. mięsa na osobę):**

De volaille z masłem, pieczarkami i koperkiem  
Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem feta w czarnym sezamie  
Kurczak w białym sosie z rodzynkami  
Uda z kaczki pieczone ze śliwkami i gruszkami  
Tradycyjne zrazy wołowe z ogórkiem, cebulą i boczkiem w ciemnym sosie  
Łosoś grillowany z palonymi warzywami ze szpinakiem

### **Surówki:**

Wielowarzywna z sałaty greckiej z sosem śmietanowym i prażonymi pestkami dyni  
Kapusta zasmażana z cebulką  
Groszek z marchewką w śmietanie  
Wiosenna z majonezem  
Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem

### **Dodatki skrobiowe:**

Ziemniaki opiekane  
Ziemniaki z wody  
Frytki  
Dziki ryż

### **ZAKĄSKI:**

Pótmiski ryb wędzonych (pstrąg i tosoś)  
Pótmiski mięs pieczonych w galarecie  
Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe  
Tymbaliki drobiowe  
Pstrąg w galarecie

### **Sałatki:**

Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret  
Meksykańska z fasolą ananasem i kukurydzą  
Gyros z grillowanym kurczakiem  
Wielowarzywna

### **Stół wiejski :**

Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony, pasztety i kiełbasy  
Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszzone, ogórki konserwowe itp.)  
Swojskie pieczywo  
Masło i swojski smalec



**Dzik lub prosiak pieczony w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach**  
+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy) oraz swojskie pieczywo.

**TORT 3 PIĘTROWY – podawany o godzinie 23, wielkość tortu dopasowana do ilości gości:**

Cytrynowo-wiśniowy  
Truskawkowo-śmietanowy  
Malina z białą czekoladą

**ZUPA NOCNA – podawana o godzinie 1:30**

**(1 rodzaj zupy do wyboru)**

Boeuf Strogonow  
Żurek z jajkiem  
Płomienna z warzywami  
Flaczki wołowe

**KOLACJA:**

Zapiekanka makaronowa z sosem bolognese  
Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym  
Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym

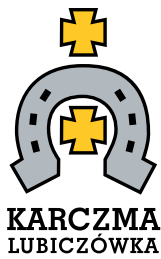
**CIASTA 2.5 szt/os:**

Tiramisu  
Sernik z wiśniami  
Jabłecznik z bezą  
Snickers  
Biskoptowe z bitą śmietaną, galaretką i owocami

**OWOCE NA PATERACH**

**NAPOJE – bez ograniczeń:**

Napój jabłkowy  
Napój pomarańczowy  
Woda gazowana/Woda nie gazowana  
Cola  
Kawa/herbata



## **POPRAWINY 40zł/os**

Dania odgrzewane i podawane na gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach:

Kawa/herbata

Napoje

Pieczywo + masło

### **DODATKOWE OPŁATY NIEZALEŻNE OD ILOŚCI OSÓB:**

Szampan dla gości - gratis

Palenisko - rozpalenie w dniu wesela 300 zł

Alkohol - możliwość zakupu własnego (nie pobieramy korkowego)

Dekorowanie Sali - cena według indywidualnego zamówienia

Dj koszt około 2000 zł