



MENU WESELNE - NR1 - 300 zł/os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz gości lampką wina musującego **gratis !!!**

ZUPA (serwowana w bulionówkach):

- 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
- Zrazy ze schabu w sosie musztardowym
- Dorsz w sosie chrzanowym z koperkiem
- **Surówki:**
- Wielowarzywna z sałaty greckiej z sosem śmietanowym i prażonymi pestkami słonecznika
- Buraczki zasmażane z czosnkiem
- Coleslaw z białej kapusty i marchewki z majonezem
- Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem
- **Dodatki skrobiowe:**
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

ZAKĄSKI:

- Dorsz po grecku
- Półmiski 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
- Gyros z grillowanym kurczakiem
- Wielowarzywna - Jarzynowa

- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszane, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

Pieczone Karkówki w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach

(wielkość dopasowana do ilości gości)

+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz swojskie pieczywo.

Tort 3 piętrowy (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

- Whisky
- Czekoladowy
- Malina z białą czekoladą

Ciasta: (2,5 szt./os.)

- Cytrynka
- Sernik
- Jabłecznik z bezą
- Słony karmel

Owoce na paterach

Napoje : (bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Coca-cola
- Kawa / herbata

Koszt poprawin 85 zł/os.

- Dania odgrzewane i podawane na zimno i gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Napoje oraz kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Pieczywo + masło



MENU WESELNE - NR2 - 330 zł/os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz gości lampką wina musującego gratis !!!

ZUPA (serwowana w bulionówkach):

- Krem z pomidorów z ryżem i bazylią

OBIAD:

- **Mięsa (po 2,5 szt. Mięsa na osobę):**
- Cordonblue filet z kurczaka faszerowany szynką i serem żółtym
- Kotlet serowo drobiowy w cieście
- Golonka w kapuście z pieprzem ziółowym
- Roladka z wołowiny faszerowana kapustą zasmażaną i cebulą w sosie śmietanowo pieczarkowym
- Łosoś smażony w sosie śmietanowo porowym
- **Surówki:**
- Surówka z marchewki z ananasem
- Warzywa z wody
- Kapusta zasmażana z cebulą i pieprzem ziółowym
- Fasolka szparagowa z bułką tartą na masełku
- **Dodatki skrobiowe:**
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

ZAKĄSKI:

- Rolada drobiowa w serem feta i suszonymi pomidorami w czarnym sezamie
- Półmiski mięs pieczonych w galarecie
- Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe
- Tymbaliki drobiowe
- Pstrąg w galarecie
- **Salatki:**
- Meksykańska z grillowanym kurczakiem, czerwoną fasolą, ananasem i kukurydzą
- Makaronowa z szynką i papryką konserwową
- Śledziowa ze śmietaną, cebulą i jabłkiem

- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszane, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

Szynki wieprzowe pieczone w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach (wielkość dopasowana do ilości gości)

+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz swojskie pieczywo.

Tort 3 piętrowy (wielkość dopasowana do ilości gości)

- Cytrynowy
- Śmietanowy z owocami
- Truskawkowo waniliowy

Zupa nocna :

Gulaszowa z warzywami

Kolacja (1,5 porcji/os.):

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.)

- Orzechowiec z bitą śmietaną i kajmakiem
- Sernik z rodzynkami
- Czekoladowe z wiśniami
- Tiramisu

Owoce na paterach

Napoje : (bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Coca-cola
- Kawa / herbata

Koszt poprawin 85 zł/os.

- Dania odgrzewane i podawane na zimno i gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Napoje oraz kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Pieczywo + masło

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl



MENU WESELNE - NR3 - 395 zł/os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz gości lampką wina musującego gratis !!!

ZAKĄSKA :

- Pieczony burak podawany na chrupiącej grzance ze swojskim pasztetem oraz sosem żurawinowym i rukolą

ZUPA (serwowana w bulionówkach):

- Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

OBIAD:

- **Mięsa (po 3 szt. Mięsa na osobę):**
- Filet z kurczaka z serem i ananasem grillowanym
- Eskalopki ze schabu w sosie śmietanowym
- Kurczak w białym sosie z rodzynkami
- Talarki z polędwicy wieprzowej w sosie śmietanowo czosnkowym
- Duszony kotlet wołowy w sosie piwnym z cebulą
- Łosoś grillowany z palonymi warzywami i szpinakiem
- **Surówki:**
- Brokuły z sosem jogurtowy i prażonym słonecznikiem
- Surówka z kiszonej kapusty z cebulą jabłkiem i koperkiem
- Groszek z marchewką i śmietaną na ciepło
- Warzywa palone
- **Dodatki skrobiowe:**
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

ZAKĄSKI:

- Deski serów mieszanych
- Półmiski mięs pieczonych w galarecie
- Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe
- Tymbaliki drobiowe
- Pstrąg w galarecie
- **Salatki:**
- Grillowa z warzywami z wody, ziemniakami, cebulą i sosem śmietanowym
- Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
- Wielowarzywna - Jarzynowa
- Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret

- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszane, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

Prosiak pieczony w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach (wielkość dopasowana do ilości gości)

+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz ziemniaki opiekane i warzywa grillowane .

Tort 3 piętrowy (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

- Miętowy
- Waniliowy
- Malina z białą czekoladą

Zupa nocna :

Flaczki wołowe z warzywami

Kolacja (2 porcje/os.):

Zapiekanka makaronowa z sosem bolognese

Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym

Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym

Żeberka grillowane z zasmażaną kapustą i pieprzem ziołowym

Udka z kurczaka w marynacie miodowo musztardowej

Ziemniaki opiekane

Ciasta: (3 szt./os.)

- Cappuccino
- Sernik z bezą
- Snickers
- Kokosowo ananasowe
- Biskoptowe z bitą śmietaną, galaretką i owocami

Owoce na paterach

Napoje : (bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Coca-cola
- Kawa / herbata

Koszt poprawin 85 zł/os.

- Dania odgrzewane i podawane na zimno i gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Napoje oraz kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Pieczywo + masło

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl



MENU WESELNE - NR4 - 440 zł/os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz gości lampką wina musującego gratis !!!

ZAKĄSKA :

- Placuszek warzywny serwowany z kwaśną śmietaną, wędzonym łososiem, sosem balsamicznym i paloną cytryną

ZUPA (serwowana w bulionówkach):

- Krem z borowików z wędzonym boczkiem i cebulką

OBIAD:

- **Mięsa (po 4 szt. Mięsa na osobę):**
- De volaille serem
- Karkówka w boczkiem ze śliwką
- Żeberka grillowane w marynacie BBQ z whisky, coca-coli i brązowego cukru
- Pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym
- Udka z kaczki ze śliwkami i gruszkami pieczone
- Tradycyjne zrazy wołowe z ogórkiem, cebulą i boczkiem w ciemnym sosie
- Łosoś pieczony w sosie kurkowo majonezowym
- **Surówki:**
- Wielowarzywna z sałaty greckiej z sosem śmietanowym i prażonymi pestkami dyni
- Czerwona kapusta zasmażana na ciepło z suszonymi śliwkami
- Surówka z selera z rodzynekami
- Buraczki na zimno
- **Dodatki skrobiowe:**
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

ZAKĄSKI:

- Półmiski ryb wędzonych (pstrąg i łosoś)
- Półmiski mięs pieczonych w galarecie
- Jajka w sosie tatarskim garnirowane łososiem wędzonym
- Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe
- Pieczarki faszerowane
- Fileciki z dorsza w panierce z musem szpinakowo czosnkowym
- Pstrąg w galarecie
- **Sałatki:**
- Selerowa z szynką, kukurydzą i ananasem
- Sałatka z buraków i czerwonej fasoli w różowym sosie
- Gyros z grillowanym kurczakiem
- MiniCaprese z pomidorkami koktajlowymi i rukolą

- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszane, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

Dzik pieczony w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach (wielkość dopasowana do ilości gości)

+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz ziemniaki opiekane i warzywa grillowane.

Tort 3 piętrowy (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

- Whisky
- Czekoladowy
- Malina z białą czekoladą

Zupa nocna:

Boeuf Strogonow

Kolacja (2 porcje/os.):

Zapiekanka makaronowa z sosem bolognese

Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym

Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym

Kurczak po chińsku w sosie orzechowym z bambusem

Udka z kurczaka w marynacie miodowo musztardowej

Dziki ryż na ostro z warzywami

Ciasta: (4 szt./os.)

- Orzechowiec z bitą śmietaną i kajmakiem
- Sernik z bezą kokosową
- Tiramisu
- Czekoladowe z malinami
- Pleśniak

Owoce na paterach

Napoje : (bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Coca-cola
- Kawa / herbata

Koszt poprawin 85 zł/os.

- Dania odgrzewane i podawane na zimno i gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Napoje oraz kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Pieczywo + masło

Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl



Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować. Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.

Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:

Szampan na przywitanie gości - Gratis !!!

Przywitanie chlebem i solą - Gratis !!!

Nocleg dla pary młodej - Gratis !!!(pokój gratis obowiązuje tylko przy weselach powyżej 50 gości)

Palenisko - rozpalenie w dniu wesela 300 zł

Alkohol - możliwość zakupu własnego (korkowe 10 zł/os.)

Dekorowanie Sali - cena według indywidualnego zamówienia (podstawowa dekoracja sali w cenie, obrusy, bieżniki, świece, serwetki)

Nocleg - 85 zł/os.

Śniadanie - 35 zł/os.

Maksymalny czas trwania wesela do 40 gości – 8 godzin

Maksymalny czas trwania wesela od 41 do 70 gości – 10 godzin

Maksymalny czas trwania wesela powyżej 70 gości – 12 godzin

Czas trwania poprawin – 6 godzin

Każda dodatkowa rozpoczęta godzina na weselu/poprawinach ponad ustaloną płać dodatkowo 400 zł.

Dzieci do 3 lat – bezpłatnie

Dzieci od 3 do 9 lat – 50 % ceny menu weselnego

Usługodawcy (kamerzysta, fotograf, Dj., orkiestra) – 50 % ceny menu weselnego

Powyżej 9 lat 100 % ceny

Ostateczna liczba gości do podania najpóźniej na miesiąc przed uroczystością.

Jeśli zdecydowałoby się Państwo powierzyć nam organizację waszej uroczystości należy wpłacić zadatek gotówką lub przelewem bankowym, ponieważ gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.

Zadatek za wesele 2000 zł, zadatek za poprawiny 1000 zł.

W razie jakichkolwiek pytań proszę o maila lub telefon.

Chętnie odpowiem na wszystkie Państwa pytania.

Pozdrawiam, Przemysław Borkowski 503-527-857 / biuro@lubiczowka.pl