

OFERTA WESELNA – AGRO-RAJ

Oferta obowiązuje w roku 2019.

MENU WESELNE – PAKIETY:

Pakiet 160zł/osoba:

1. Zupa
 2. Danie główne złożone z 3 mięs
 3. Ziemniaki (do wyboru różne rodzaje)
 4. Surówki
 5. 4 dania ciepłe
 6. 8 przystawek
 7. Napoje owocowe – 2l/os.
 8. Woda z cytryną i miętą – bez limitu
 9. Kawa, herbata – bez limitu
 10. Pieczywo – bez limitu
- Powitanie chlebem i solą
 - Apartament dla Nowożeńców

Pakiet 180zł/osoba:

1. Zupa
 2. Danie główne złożone z 3 mięs
 3. Ziemniaki (do wyboru różne rodzaje)
 4. Surówki
 5. 4 dania ciepłe
 6. 10 przystawek
 7. Patera swojskich wędlin
 8. Napoje owocowe – bez limitu
 9. Woda z cytryną i miętą – bez limitu
 10. Kawa, herbata – bez limitu
 11. Pieczywo – bez limitu
- Powitanie chlebem i solą
 - Apartament dla Nowożeńców
 - Pokrowce na krzesła plus kokarda

Pakiet 210zł/osoba:

1. Zupa (do wyboru 2 rodzaje)
2. Danie główne złożone z 3 mięs
3. Ziemniaki (do wyboru różne rodzaje)
4. Surówki
5. 4 dania ciepłe

6. 12 przystawek
7. Kącik wiejski ze swojskimi wyrobami
8. Owoce
9. Ciasta
10. Napoje gazowane – bez limitu
11. Napoje owocowe – bez limitu
12. Woda z cytryną i miętą – bez limitu
13. Kawa, herbata – bez limitu
14. Pieczywo – bez limitu

- Powitanie chlebem i solą
- Apartament dla Nowożeńców
- Pokrowce na krzesła plus kokarda
- Dekoracja stołów: wazony (bez żywych kwiatów), świeczniki
- Czerwony dywan

POPRAWINY

Cena: 40zł/osoba

Czas trwania: 5 godzin (każda następna godzina 300zł), min. 40 osób.

Menu: Obiad (zupa + drugie danie), pozostałe dania z wesela, bufet herbaciano-kawowy.

DO KAŻDEJ UROCZYSTOŚCI OFERUJEMY:

- Atrakcyjne ceny noclegów dla Gości weselnych
- Dzieci do lat 3 bezpłatnie, dzieci do 10 roku życia: 50% ceny
- Atrakcyjne ceny dla orkiestry, fotografa, kamerzysty: 50% ceny
- Możliwość negocjacji cen dla imprez powyżej 150 osób
- Do wyboru: stoły prostokątne, stoły okrągłe
- Dekorację stołów: wazony (bez kwiatów) – 10zł/sztuka, świeczniki szklane ze świecą – 10zł/sztuka, kandelabry wysokie pięcioramienne – 30zł/sztuka
- Pokrowce na krzesła: 5zł/sztuka
- Czerwony dywan: 100zł
- Fontannę czekoladową
- Wiaderka do lodu
- Menu wegetariańskie/wegańskie
- Możliwość zakupu soków, napojów gazowanych i niegazowanych w atrakcyjnych cenach.

SZCZEGÓŁOWE MENU WESELNE – AGRO-RAJ

Oferta obowiązuje w roku 2019.

Pakiet 160zł/osoba:

1. Zupa (proszę wybrać jedną zupę):

Rosół z domowym makaronem
Krem z brokułów
Krem z białych warzyw
Zupa-krem dyniowa (sezonowa)
Zupa grzybowa

2. Danie główne złożone z 3 mięs (proszę wybrać):

Kotlet Dewolaj
Kotlet schabowy
Udka z kurczaka nadziewane
Szynka wieprzowa w sosie chrzanowym
Karkówka w sosie własnym
Pierś drobiowa w płatkach kukurydzianych
Ryba smażona morska

3. Dodatki (proszę wybrać):

Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone, Frytki
Kopytka, Kluski śląskie
Makaron, Ryż, Kasza

Zestaw surówek (dwa rodzaje).

4. 4 Dania ciepłe (proszę wybrać):

Żurek
Flaki wołowe
Gulasz wieprzowy
Klopsiki w sosie koperkowym
Pierogi mix: z kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie
Gołąbki w sosie pomidorowym
Gołąbki kresowe
Bigosik ze słodkiej kapusty
Pieczarka faszerowana
Wieprzowina ala strogonow
Żeberka pieczone w kapuście z anansem
Żeberka pieczone w miodzie
Karkówka w sosie własnym z kluskami śląskimi
Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z pasztecikiem

5. 8 Przystawek (proszę wybrać):

Jaja ekologiczne faszerowane
Marynaty domowe (3 rodzaje)

Galareta drobiowa lub wieprzowa
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Sałatka z cieciorki
Sałatka gyros z kurczakiem
Sałatka zawijana w szynce
Pomidory z mozzarellą
Śledź w oleju
Śledź w warzywach
Śledź w śmietanie
Śledź po kaszubsku
Śledź po japońsku
Ryba po grecku
Ryba z warzywami
Tatar wołowy
Rolada drobiowa nadziewana
Pasztet domowy (z kaczki, gęsi lub królika) podawany z żurawiną
Mięsa pieczone nadziewane (jeden rodzaj mięsa do wyboru: boczek lub karkówka)

6. Napoje zimne:

Napoje owocowe – 2l/os.
Woda z cytryną i miętą – bez limitu

7. Napoje gorące:

Kawa, herbata – bez limitu

Pakiet 180zł/osoba:

1. Zupa (proszę wybrać jedną zupę):

Rosół z domowym makaronem
Krem z brokułów
Krem z białych warzyw
Zupa-krem dyniowa (sezonowa)
Zupa grzybowa
Zupa rybna

2. Danie główne złożone z 3 mięs (proszę wybrać):

Kotlet Dewolaj
Kotlet schabowy
Udka z kurczaka nadziewane
Szynka wieprzowa w sosie chrzanowym
Karkówka w sosie własnym
Pierś drobiowa w płatkach kukurydzianych
Ryba smażona morska
Karkówka nadziewana
Schab zawijany z pieczarkami
Filet drobiowy zapiekany z pieczarką i serem
Karkówka duszona z warzywami
Rumsztyk wołowy z cebulką

3. Dodatki (proszę wybrać):

*Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone, Frytki
Kopytka, Kluski śląskie
Makaron, Ryż, Kasza*

Zestaw surówek (trzy rodzaje).

4. 4 Dania ciepłe (proszę wybrać):

*Żurek
Flaki wołowe
Gulasz wieprzowy
Zrazy wołowe
Klopsiki w sosie koperkowym
Pierogi mix: z kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie
Gołąbki w sosie pomidorowym
Gołąbki kresowe
Bigosik ze słodkiej kapusty
Pieczarka faszerowana
Połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Szaszłyk drobiowo-warzywny
Wieprzowina ala strogonow
Żeberka pieczone w kapuście z ananase
Żeberka pieczone w miodzie
Karkówka w sosie własnym z kluskami śląskimi
Ryba w sosie serowym
Golonka po bawarsku luzowana
Szczupak faszerowany w sosie koperkowym
Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Barszcz biały z kielbaską*

5. 10 Przystawek (proszę wybrać):

*Jaja ekologiczne faszerowane
Marynaty domowe (3 rodzaje)
Galareta drobiowa lub wieprzowa
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Sałatka z ciecior
Sałatka gyros z kurczakiem
Sałatka zawijana w szynce
Pomidory z mozzarellą
Śledź w oleju
Śledź w warzywach
Śledź w śmietanie
Śledź po kaszubsku
Śledź po japońsku
Ryba po grecku
Ryba z warzywami
Ryba w brzoskwinia
Tatar wołowy
Rolada drobiowa nadziewana
Paszтет domowy (z kaczki, gęsi lub królika) podawany z żurawiną
Mięsa pieczone nadziewane (jeden rodzaj mięsa do wyboru: boczek lub karkówka)*

Jajko w łososiu
Sałatka mix z serem wędzonym
Sałatka mix z łososiem
Sałatka śledziowa pod pierzynką
Kuleczki mięsne z sosami

6. Patera swojskich wędlin:

Szynka, baleron, boczek itp.

7. Napoje zimne:

Napoje owocowe – bez limitu
Woda z cytryną i miętą – bez limitu

8. Napoje gorące:

Kawa, herbata – bez limitu

Pakiet 210zł/osoba:

1. Zupa (proszę wybrać jedną lub dwie zupy):

Rosół z domowym makaronem
Krem z brokułów
Krem z białych warzyw
Zupa-krem dyniowa (sezonowa)
Zupa grzybowa
Zupa rybna

2. Danie główne złożone z 3 mięs (proszę wybrać):

Kotlet Dewolaj
Kotlet schabowy
Udko z kurczaka nadziewane
Szynka wieprzowa w sosie chrzanowym
Karkówka w sosie własnym
Pierś drobiowa w płatkach kukurydzianych
Ryba smażona morska
Karkówka nadziewana
Schab zawijany z pieczarkami
Filet drobiowy zapiekany z pieczarką i serem
Karkówka duszona z warzywami
Rumsztyk wołowy z cebulką
Kaczka wiejska w sosie żurawinowo-pomarańczowym
Roladka wieprzowa zapiekana w sosie serowo-porowym

3. Dodatki (proszę wybrać):

Ziemniaki gotowane z koperkiem, Ziemniaki pieczone, Frytki
Kopytka, Kluski śląskie
Makaron, Ryż, Kasza

Zestaw surówek (trzy rodzaje).

4. 4 Dania ciepłe (proszę wybrać):

Żurek
Flaki wołowe
Gulasz wieprzowy
Zrazy wołowe
Klopsiki w sosie koperkowym
Jagnięcina po tajsku
Bogracz
Pierogi mix: z kapustą i grzybami, z mięsem, ruskie
Gołąbki w sosie pomidorowym
Gołąbki kresowe
Bigosik ze słodkiej kapusty
Pieczarka faszerowana
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Szaszłyk drobiowo-warzywny
Beef strogonow z wołowiny
Wieprzowina ala strogonow
Żeberka pieczone w kapuście z ananase
Żeberka pieczone w miodzie
Karkówka w sosie własnym z kluskami śląskimi
Ryba w sosie serowym
Golonka po bawarsku luzowana
Szczupak faszerowany w sosie koperkowym
Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym z kopytkami lub kluskami śląskimi
Barszcz czerwony z krokietem
Barszcz czerwony z pasztecikiem
Barszcz biały z kielbaską

5. 12 Przystawek (proszę wybrać):

Jaja ekologiczne faszerowane
Marynaty domowe (3 rodzaje)
Galareta drobiowa lub wieprzowa
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Sałatka z ciecior
Sałatka gyros z kurczakiem
Sałatka zawijana w szynce
Pomidory z mozzarellą
Śledź w oleju
Śledź w warzywach
Śledź w śmietanie
Śledź po kaszubsku
Śledź po japońsku
Ryba po grecku
Ryba z warzywami
Ryba w brzoskwinia
Tatar wołowy
Rolada drobiowa nadziewana
Pasztet domowy (z kaczki, gęsi lub królika) podawany z żurawiną
Mięsa pieczone nadziewane (jeden rodzaj mięsa do wyboru: boczek lub karkówka)
Jajko w łososiu
Sałatka mix z serem wędzonym
Sałatka mix z łososiem
Sałatka śledziowa pod pierzynką
Sałatka mix z krewetkami

*Roladki z łososia z twarogiem kozim
Szczupak faszerowany w galarecie
Schab po warszawsku
Kuleczki mięsne z sosami*

6. Kącik wiejski ze swojskimi wyrobami:

Kiełbasa, szynka, boczek, pasztety, kaszanka, smalec, salceson, ogórki itp.

7. Owoce

8. Ciasta

9. Napoje zimne:

Napoje gazowane – bez limitu

Napoje owocowe – bez limitu

Woda z cytryną i miętą – bez limitu

10. Napoje gorące:

Kawa, herbata – bez limitu

Poprawiny

Cena: 40zł/osoba

Czas trwania: 5 godzin (każda następna godzina 300zł), min. 40 osób.

Menu: Obiad (żurek + gulasz cielęcy), pozostałe dania z wesela, bufet herbaciano-kawowy.