

# OFERTA WESELNA – AGRO-RAJ

*Oferta obowiązuje w roku 2020.*

## **MENU WESELNE – PAKIETY:**

### **Pakiet 170zł/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 190zł/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 220zł/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. Napoje gazowane – bez limitu
10. Napoje owocowe – bez limitu
11. Woda z cytryną i miętą – bez limitu
12. Kawa, herbata – bez limitu
13. 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 2020.

## Pakiet 170zł/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 ananasem*  
*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*  
*Salatka jarzynowa*  
*Salatka grecka*  
*Salatka z cieciorki*  
*Salatka gyros z kurczakiem*  
*Salatka 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 190zł/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*  
*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*

**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 ananasem  
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 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  
Ryba w brzoskwiniach  
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*  
*Sałátka mix z serem wędzonym*  
*Sałátka mix z łososiem*  
*Sałátka śledziowa pod pierzynką*  
*Kuleczki mięsne z sosami*

**6. Patera swojskich wędlin:**

*Szynka, baleron, boczec itp.*

**7. Napoje zimne:**

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

**8. Napoje gorące:**

*Kawa, herbata – bez limitu*

**Pakiet 220zł/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*  
*Półdzwiczki 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*  
*Półdzwiczki 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*  
*Salatka jarzynowa*  
*Salatka grecka*  
*Salatka z ciecior*  
*Salatka gyros z kurczakiem*  
*Salatka 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*  
*Salatka mix z serem wędzonym*  
*Salatka mix z łososiem*  
*Salatka śledziowa pod pierzynką*  
*Salatka 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. Napoje zimne:**

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

**9. 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.