

Menu weselne II

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz lampką wina musującego

OBIAD

Zupa (1 do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Rosół z uszkami
- Krem z pieczarek
- Krem z białych warzyw
- Żurek

Danie główne podawane na półmiskach (4 rodzaje do wyboru, 3 porcje na osobę, ok. 360g)

- Kura w potrawce z polewą słodko-kwaśną
- Pieczeń wieprzowa w sosie własnym
- Kotlet devolaile
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Polędwiczki w sosie kurkowym
- Pierś z kurczaka po parysku
- Kotlet szwajcar
- Mielony smażony
- Mielony faszerowany warzywami
- Klopsiki w sosie koperkowym
- Filet z dorsza w panierce
- Pstrąg zapiekany
- Gołąbki z dzika w sosie myśliwskim
- Kaczka z jabłkiem
- Zraz w sosie własnym

Dodatki skrobiowe (3 do wyboru)

- Ziemniaki
- Ziemniaki smażone
- Puree ziemniaczane
- Krokiety ziemniaczane(kuleczki)
- Frytki
- Ryż
- Kasza

Dodatki warzywne

surówki sezonowe (3 do wyboru)

- Marchewka
- Biała kapusta
- Por
- Buraczki
- Czerwona kapusta
- Kiszona kapusta

jarzyna na gorąco (1 do wyboru)

- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Brokuły gotowane
- Kalafior gotowany
- Marchewka na gorąco
- Fasolka na gorąco

Patera ciast (4 rodzaje ciasta do wyboru, 3 porcje na osobę, ok. 420g)

- sernik królewski
- sernik z brzoskwinia
- jabłecznik
- wz
- delicje
- snickers
- makowiec
- babka kakaowa

Napoje gorące: kawa, herbata -bez ograniczeń

Restauracja **Karczma Swojskie Jadło**
84-120 **WŁADYSŁAWOWO**
ul. Prof. Siedleckiego 3

www.karczma.okulski.eu, karczma@okulski.eu

58 674 12 22

Bank Rumia Spółdzielczy, nr Konta : 81 8351 0003 0009 0346 3000 0010

Napoje zimne (1l na osobę): woda mineralna, soki (1 do wyboru) pomarańczowy, jabłkowy, porzeczkowy, cola

Alkohol i dodatkowe napoje we własnym zakresie **-bez dodatkowych opłat**

ZIMNE PRZEKĄSKI:

- o Kolorowe galaretki drobiowe
- o Półmisek wędlin i mięs pieczonych (3 rodzaje do wyboru, 2 porcje na osobę)
boczek zawijany z czosnkiem, boczek zawijany z warzywami, schab ze śliwką, schab pieczony, schab z morelą, karkówka z chrzanem, karkówka pieczona, rolada z kurczaka z papryką, rolada z indyka ze szpinakiem
- o Tortilla (1 smak do wyboru)
z kurczakiem, tortilla warzywna, tortilla ze szpinakiem
- o Przekąska rybna (1 rodzaj do wyboru)
Łosoś wędzony, pstrąg w galarecie, śledź w sosie czosnkowym, śledź po japońsku, śledź w oleju, rolmopsy kaszubskie,
- o Sałatka (1 do wyboru)
grecka, z tuńczykiem , z kurczakiem, jarzynowa, z brokułami, gyros

DODATKI DO ZIMNYCH PRZEKĄSEK: (1 sos do wyboru)

- o Sos jogurtowy
- o Sos czosnkowy
- o Sos tatarski
- o Pieczywo
- o Masło

GORĄCA KOLACJA I (1 zupa do wyboru)

- o Barszcz z pasztecikiem
- o Barszcz z kołdunami
- o Barszcz z krokietem
- o Strogonow
- o Żurek
- o Zupa gulaszowa

GORĄCA KOLACJA II (2 mięsa do wyboru)

- o Udka faszerowane zawijane z boczkiem
- o Stripsy z kurczaka
- o Udko pieczone
- o Kotleciki mielone faszerowane pieczarkami,
- o Kotleciki mielone w sosie grzybowym
- o Wątróbka z cebulką
- o Żeberka w sosie bbq
- o Szaszłyk drobiowy w sosie grzybowym

CENNIK WESELNY: Na rok 2019

- o **CENA 175 zł/osoba** (czas trwania wesela do 10h)
- o Cena obejmuje: wynajem Sali, obsługę kelnerską (1 kelner na 30 osób), wystrój Sali: białe obrusy, pokrowce na krzesła, świece tradycyjne, czerwony dywan na powitanie Pary Młodej, pokój dla Pary Młodej

DODATKOWO zachęcamy do:

- o zapoznania się z naszą ofertą poprawin
- o dodatkowymi atrakcjami przyjęć:

DESERY

- o **Owoce** (patery z owocami sezonowymi bądź w formie bufetu) –dopłata 10zł/osoba
- o **Tort weselny** –dopłata od 20zł/osoba

NAPOJE ALKOHOLOWE

(podawane bez limitu do godz. 3⁰⁰)

dopłata w zależności od wybranej opcji:

- 1) **wino musujące na powitanie, wino stołowe, piwo lane** –dopłata 30zł/osoba
- 2) **wino musujące na powitanie, wino stołowe, wódka biała*, wino stołowe, piwo lane** –dopłata 40zł/osoba
- 3) **wino musujące na powitanie, wódka biała*, wino stołowe, whisky (ballantines), piwo lane, wódka biała** –dopłata 50zł/osoba
***dopłata do Finlandii 10zł/osoba**

Istnieje możliwość zamówienia **odpłatnie** serwisu za podanie własnych deserów, bufetów tematycznych, dodatkową dekorację sali, żywe kwiaty, oprawę muzyczną, samochody i inne atrakcje weselne.

Restauracja **Karczma Swojskie Jadło**
84-120 **WŁADYSŁAWOWO**
ul. Prof. Siedleckiego 3

www.karczma.okulski.eu, karczma@okulski.eu

58 674 12 22

Bank Rumia Spółdzielczy, nr Konta : 81 8351 0003 0009 0346 3000 0010

POKOJE DLA GOŚCI WESELNYCH W ATRAKCYJNYCH CENACH*
(*w hotelu Okulski Grand Rozewie)
Spytaj o ofertę

ZAPOZNAJ SIĘ Z NASZYM PROPOZYCJAMI POPRAWIN

- **PROPOZYCJA 1 -60 zł** od osoby, sala restauracyjna -czas trwania do 6h

Menu:

Zupa

-Żurek z kielbasą i jajkiem

Dania główne serwowane na półmiskach

-Pierś po parysku

-Pieczeń w sosie własnym

Dodatki:

-ziemniaki z wody

-surówki (2 rodzaje)

Napoje

-kawa, herbata

Dodatkowo wszystkie produkty z wesela zdatne do spożycia –podane w formie bufetu

- **PROPOZYCJA 2 -30 zł** od osoby -czas trwania 10:00-12:00

Poprawiny w formie bufetu -samoobsługa, sala śniadaniowa

Bufet składa się z wszystkich produktów z wesela zdatnych do spożycia

Napoje

-kawa, herbata

Dodatkowo płatne -możliwość dokupienia do każdej propozycji

NAPOJE ZIMNE –dopłata 6zł/osoba

(podawane bez limitu do 5 h)

Napoje owocowe -2 rodzaje

Pepsi/cola

Woda mineralna

NAPOJE ALKOHOLOWE

(podawane bez limitu do 5 h)

dopłata w zależności od wybranej opcji:

- 1) **wino stołowe, piwo lane** –dopłata 20zł/osoba
 - 2) **wódka biała*, wino stołowe, piwo lane** –dopłata 30zł/osoba
 - 3) **wódka biała*, wino stołowe, whisky (ballantines), piwo lane,** –dopłata 35zł/osoba
- *dopłata do Finlandii 10zł/osoba

Ponadto istnieje możliwość podania większej ilości dań za dodatkową dopłatą (do indywidualnej wyceny).