

PRZYKŁADOWE MENU WESELNE ORAZ CENY

Wariant I: 140 Zł/OS

Na powitanie kieliszek wina musującego Cava Stars

Zupa:

Delikatny rosół z kołdunami lub makaronem

Dania główne na półmiskach:

Kotlet schabowy z wieprzowiny

Poładwiczki wieprzowe

Panierowany kotlet z kurczaka

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone

Sos pieczeniowy

Zestaw surówek

Kapusta biała zasmażana

Deser:

Tort okolicznościowy – smak, napis ustalony przez Państwa, mamy własnego cukiernika więc przygotuje wszystko zgodnie z Państwa propozycją

Kawa lub herbata 1 por/os

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

Sok (pomarańczowy, jabłkowy) 0,25 l/os.

Wariant II: 170 zł/ osobę

Na powitanie kieliszek wina musującego Frideric Chopin

Zupa do wyboru jedna:

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką

Krem sezonowy

Danie główne na półmiskach:

Pieczona kaczka (połówka luzowana)

Tradycyjny kotlet schabowy

Karczek pieczony

Pierś z kurczaka z grilla

Dodatki:

Restauracja Cesarsko-Królewska



Ziemniaczane kluseczki
Pieczone ziemniaki
Sos pieczeniowy, sos grzybowy
Świeże sałaty z warzywami i miodowym vinegrettem
Kapusta biała i czerwona zasmażana

Deser :

Tort okolicznościowy – smak, napis ustalony przez Państwa, mamy własnego cukiernika więc przygotowuje wszystko zgodnie z Państwa propozycją

Owoce na paterze:

Winogrono, jabłko, mandarynki, banany

Zimna płyta po obiedzie:

Domowej roboty pasztet drobiowy
Bigos staropolski na ciepło
Śledzie w zalewie ziołowej
Deska serów markowych lub deska wędlin
Pieczywo + masło

Napoje:

Kawa lub herbata 1por/os
Woda w dzbankach z cytryną bez limitu
Sok pomarańczowy lub jabłkowy w dzbankach (0,25l/os.)

III wariant -210 zł/os

Na powitanie kieliszek wina musującego Bellini

Przystawka:

Rostbef pieczony w aromacie gorzycy

Zupa jedna do wyboru lub w wazach:

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką
Krem sezonowy

Dania główne do wyboru lub na półmiskach:

Polędwiczki wieprzowe
Królik duszony w kurkach
Smażony sandacz
Tradycyjny polski kotlet schabowy z kością

Dodatki:

Ziemniaczane kluseczki
Pieczone ziemniaki
Ziemniaki gotowane
Sos pieczeniowy, sos grzybowy

Restauracja Cesarsko-Królewska



Świeże sałaty z warzywami i miodowym vinegrettem
Kapusta biała i czerwona zasmażana

Deser:

Tort okolicznościowy – smak, napis ustalony przez Państwa, mamy własnego cukiernika więc przygotowuje wszystko zgodnie z Państwa propozycją

Delikatne wino półsłodkie do deseru : La Spinetta Muscato 125 ml

Owoce:

Winogrona, jabłko, banany, mandarynki

Przekąski (zimna płyta):

Deska wędlin ze smalcem i ogórkiem kiszonym

Deska serów włoskich

Śledź bałtycki marynowany z cebulką

Carpaccio z buraka pieczonego

Napoje:

Kawa lub herbata 1por/os

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Sok pomarańczowy lub jabłkowy w dzbankach (0,45l/os.)

Menu dla dzieci 80 zł/os

Delikatny rosół z makaronem

Panierowany kotlecik z kurczaka podany z frytkami i gotowaną marchewką

Lub nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem

Deser:

Tort okolicznościowy lub

Lody waniliowe 2 gałki z truskawkami i bitą śmietaną lub tort okolicznościowy
herbata 1por/os

Sok jabłko/pomarańcza 0,35l

Woda z cytryną w dzbankach bez limitu

IV WARIANT – 255 Zł/OS

Na powitanie wino musujące Fryderyk Chopin

Przystawka:

Indyk w ziołach na musie bazyliowym

Pieczyno, masło

Restauracja Cesarsko-Królewska



Zupa jedna do wyboru :

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką
Krem sezonowy

Dania główne do wyboru lub na półmiskach:

Pieczona pierś z kaczki z marynowanymi wiśniami podana z ziemniakami z wody z koperkiem
oraz z modrą kapustą

Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym, ziemniaczanymi kluseczkami i gotowanymi
warzywami

Filet z sandacza podany ze świeżymi kurkami, z cebulką, z sałatką z pomidorów i ziemniakami z
wody

Łosoś smażony, podany na szpinaku z sosem cytrynowym z chilli i czosnkiem oraz
z ziemniakami z wody z koperkiem

Deser:

Tort weselny – smak, napis ustalony przez Państwa, mamy własnego cukiernika więc przygotowuje
wszystko zgodnie z Państwa propozycją

Ciasta na paterach – jabłecznik, sernik, ciasto owocowe

Owoce:

Winogrona, jabłko, banany, truskawki

Delikatne wino półsłodkie do deseru La Spinetta Moscato 125ml

Zimny i ciepły bufet:

Deska serów

Deska wędlin polskich ze smalcem i ogórkami

Pomidor przekładany mozzarellą

Paszтет domowej roboty

Sałatka grecka z serem feta i oliwkami

Krokiety z kapustą i grzybami

Pierogi ruskie oraz z mięsem z okrasą lub

Zapiekaną Camembert z konfiturą z żurawiny

Pieczyno, masło

Napoje:

Kawa/herbata bez limitu

Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,5 l/os

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

V WARIANT – 280 ZŁ/OS

Na powitanie wino musujące Bellini

Restauracja Cesarsko-Królewska



Przystawka podana w stole jedna do wyboru:

Pasztet na żurawinie lub
Pomidor faszerowany kozim serem z pesto bazyliowym

Zupa do wyboru :

Delikatny rosół z kołdunami i świeżą pietruszką
Krem z dyni aromatyzowany imbirem
Krem z buraka pieczonego z pierożkami ravioli

Dania główne na stole:

Polędwiczki wieprzowe owinięte wędzonym boczkiem
Staropolskie zrazy wołowe faszerowane wędzonym boczkiem i kiszonym ogórkiem, duszone w
mięsnym sosie,
Łosoś saute z kawiozem
Pieczona kaczka w sosie kurkowym
Filety z kurczaka faszerowane serem owczym

Dodatki do głównego dania:

Kluski śląskie
Puree ziemniaczane z masłem i koperkiem
Ziemniaki opiekane
Kapusta czerwona i biała zasmażana
Mizeria ze szczypiorkiem
Mix sałat z sosem vinegrette
Sos pieczeniowy oraz kurkowy

Tort weselny – smak do ustalenia

Ciasta na paterach:

Sernik, szarlotka, rolada, ciasto czekoladowe

Owoce:

Winogrona, mango, banany, jabłka, mandarynki

Przekąski po obiedzie:

Deska markowych serów z akompaniamentem owoców i orzechów włoskich
Talerz polskich wędlin z oliwkami i kaparami
Pieczone mięsa: rostbef, karczek, pasztet z kaczki,
Śledź bałtycki marynowany podany z jabłkiem i cebulką
Świeże sałaty z kurczakiem, warzywami oraz sosem cesar
Pieczywo, masło

Na pożegnanie:

Strogonow z ciepłymi bułeczkami lub
Zupa gulaszowa



Restauracja Cesarsko-Królewska



Napoje :

Woda w dzbankach z cytryną bez limitu

Kawa/herbata bez limitu

Sok jabłkowy/pomarańczowy 0,5l /os

Menu dla dzieci 80 zł/os

Delikatny rosół z makaronem

Fileciki z kurczaka podane z frytkami i fasolką szparagową

Lub nuggetsy z kurczaka z ketchupem i frytkami

Deser do wyboru:

Lody waniliowe ze świeżymi owocami i bitą śmietaną

lub Tort okolicznościowy

Sok 0,2l , woda z cytryną

Pozostałe napoje do ustalenia z gośćmi płatne dodatkowo

Propozycja alkoholu w niższej cenie:

Wódka Wyborowa 60 zł za 0,5l

Wódka Wyborowa 70 zł za 0,7l

Finlandia Vodka 85 zł 0,7l

Whisky Ballantines 100 zł 0,7l

Butelka Wina w cenie od 70 zł/butelka

Korkowe

Dzbanek coca-coli 0,75 l 20 zł

Do rachunku końcowego doliczany jest serwis 7 % dla rezerwacji powyżej 10 osób.

Torty oraz ciasta i desery wypiekane są przez naszego cukiernika.

