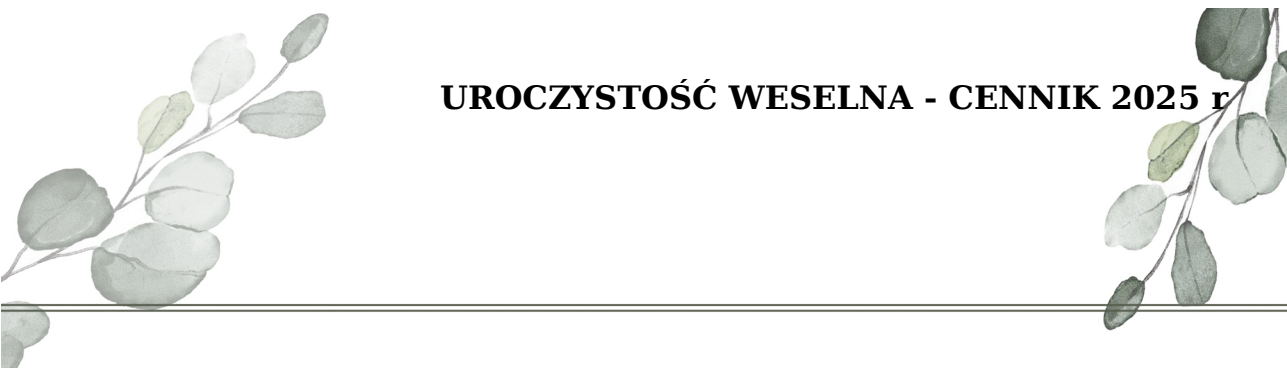


Kontakt: bistropieprziwanilia@gmail.com tel. 519 831 851 /505 191 287



UROCZYSTOŚĆ WESELNA - CENNIK 2025 r

WIEJSKI STÓŁ (LOKALNE SPECJAŁY)

Istnieje możliwość zamówienia wiejskiego stołu - 60 ZŁ / OSOBA :

* STÓŁ ZIMNY::

kiełbasa swojska, kaszanka, szynka wędzona, boczek, chleb, smalec /
ogórki kiszzone lub małosolne - w zależności od sezonu

* STÓŁ CIEPŁY - 4 rodzaje dań do wyboru

- PIEROGI RUSKIE, Z MIĘSEM, Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI, Z SEREM FETA I SZPINAKIEM
- KISZKA ZIEMNIACZANA TRADYCYJNA
- BABKA ZIEMNIACZANA Z SOSEM PIECZARKOWYM
- KARTACZE Z MIĘSEM I OKRASĄ
- KASZANKA PIECZONA TRADYCYJNA
- ŻEBERKA PIECZONE
- ŚWIEŻYNKA SMAŻONA
- WĄTRÓBKA Z CEBULKĄ
- KARTACZE Z MIĘSEM

ZESTAW I - 270 ZŁ / OSOBA

Zupa - 1 zupa

Danie gorące - 3 dania

Przystawki - 8 przystawek

Słodki stół – bufet ; napoje zimne (woda/ soki/ napoje gazowane-
bez ograniczeń ; napoje ciepłe - bufet

ZESTAW II - 290 ZŁ/ OSOBA

Zupa – 1 zupa

Danie gorące – 3 dania

Przystawki - 10 przystawek

Słodki stół – bufet ; napoje zimne (woda/ soki/ napoje gazowane/ lód do
alkoholi i napoi) – bez ograniczeń; napoje ciepłe - bufet

ZESTAW III - 330 ZŁ/OSOBA

Zupa – 2 zupa

Danie gorące – 3 dania

Przystawki- 10 przystawek

Słodki stół – bufet ; napoje zimne (woda/ soki/ napoje gazowane/ lód
do alkoholi i napoi) – bez ograniczeń; napoje ciepłe – bufet

ZESTAW IV - 350 ZŁ/ OSOBA

Zupa – 2 zupy

Danie gorące – 4 dania

Przystawki- 10 przystawek

Słodki stół – bufet ; napoje zimne (woda/ soki/ napoje gazowane/ lód
do alkoholi i napoi) – bez ograniczeń; napoje ciepłe - bufet

W CENIE WESELA

Profesjonalna obsługa kelnerska,

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Napoje ciepłe, zimne bez ograniczeń.

Podstawowa dekoracja sali i stołów (kwiaty, świece)-(kompozycje
kwiatowe dekoracje na stołach są dodatkowo płatne w zależności od
zamówienia i ilości kwiatów) – ustalane indywidualnie z zamawiającym

Duży parking dla Gości weselnych.

OFERTA MENU

ZUPY DO WYBORU:

- KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PESTO BAZYLIOWYM I PRAŻONYMI MIGDAŁAMI
- ZUPA CEBULOWA Z GRZANKĄ CZOSNKOWĄ
- KREM Z POMIDORÓW PODAWANY ZE ŚMIETANKĄ
- KREM Z BURAKA Z SEREM LAZUR
- STROGONOW Z BOCZNIAKÓW
- ROSÓŁ Z PIECZONEGO KURCZAKA Z DOMOWYM MAKARONEM
- ŻUREK STAROPOLSKI Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM
- ZUPA BOROWIKOWA Z ŁAZANKAMI
- BARSZCZYK CZERWONY PODAWANY Z PASZTECIKIEM
- STROGONOW WOŁOWY
- SOLIANKA
- FLAKI

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PODAWANA Z SOSEM WIŚNIOWYM
- SZNYCEL Z INDYKA Z SOSEM CURRY
- FILET Z INDYKA W SOSIE CYDROWYM Z ORZECHAMI
- UDKO Z KACZKI PODAWANE Z JABŁKIEM W SOSIE ŻURAWINOWYM
- ROLADKA DROBIOWA FASZEROWANA SUSZONYMI POMIDORAMI

- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PODAWANA Z SOSEM Z GRZYBÓW LEŚNYCH
- PIERŚ Z KURCZAKA Z SOSEM Z BOCZKU
- FILET Z KURCZAKA Z WARZYWAMI ZAPIEKANY Z SEREM MOZZARELLA
- FASZEROWANE UDKO Z KURCZAKA
- BITKI SCHABOWE W SOSIE WŁASNYM
- ZRAZ ZE SCHABU
- BABKA ZIEMNIACZANA PODAWANA Z KWAŚNĄ ŚMIETANĄ
- PIECZEŃ Z KARKÓWKI SERWOWANA W SOSIE GRZYBOWYM
- DORSZ W WARZYWACH
- ŁOSOŚ W SOSIE MAŚLANYM
- KURCZAK TERIYAKI
- GULASZ GALICYJSKI Z GORZKĄ CZEKOLADĄ
- MIKS PIEROGÓW Z OKRASĄ

- **DODATKI DO WYBORU:**

- DODATKI SKROBIOWE :
- PUREE ZIEMNIACZANE / ZIEMNIAK OPIEKANY / RYŻ Z WARZYWAMI / KASZOTTO / KLUSKI ŚLĄSKIE / KOPYTKA
- DODATKI WARZYNNE:
- MIKS SAŁAT / COLESŁAW / COLESŁAW CZERWONY / MARCHEWKA / BURACZKI / SAŁATKA WIOSENNA / KARMELIZOWANE MARCHEWKI / KALAFIOR / DZIKI BROKUŁ

PRZYSTAWKI DO WYBORU:

- SAŁATKA Z KARMELIZOWANĄ GRUSZKĄ I SEREM LAZUR
- SAŁATKA NA BAZIE SZPINAKU I RUCCOLI Z TRUSKAWKAMI (OWOCE SEZONOWE), SEREM FETA I CZERWONYM PIEPRZEM

- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA ARBUZOWA Z MELONEM, SZYNKĄ PARMEŃSKĄ, FIGAMI (PRODUKT SEZONOWY)
- SAŁATKA PIECZARKOWA Z JAJKIEM, OGÓRKIEM I ZIELONYM GROSZKIEM
- CARPACCIO Z PIECZONEGO BURAKA Z SEREM KOZIM, ORZECHAMI
- SAŁATKA NA BAZIE MIKSU SAŁAT Z GRILOWANYM KURCZAKIEM PODAWANA Z SOSEM AIOLI
- SAŁATKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM
- ROLADKI Z SZYNKI Z NADZIENIEM SEROWYM I PRAŻONYMI PESTKAMI SŁONECZNIKA W GALARECIE
- PÓŁMISEK WĘDLIN (MIĘSA PIECZONE I WĘDZONE)
- DESKA SERÓW
- JAJKA FASZEROWANE PIECZARKAMI, PAPRYKĄ I PIETRUSZKĄ - PANIEROWANE
- JAJKA W MAJONEZIE Z KAWIOREM, SZCZYPIONIEM,
- SCHAB ZE ŚLIWKĄ W GALARECIE
- PASZTET DROBIOWO- WIEPRZOWY PODAWANY Z ŻURAWINĄ
- GALARETKA Z KURCZAKA Z WARZYWAMI
- TATAR WOŁOWY Z DODATKAMI (OGÓREK, CEBULA, KAPARY)
- KACZKA FASZEROWANA JABŁKIEM I PISTACJAMI
- ŚLEDŹ Z CEBULKĄ I CZERWONYM PIEPRZEM
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
- RYBA PO GRECKU
- TORTILLE Z SUSZONYMI POMIDORAMI, RUCCOLĄ I SEREM MOZZARELLA
- BRUSCHETTA Z POMIDORKAMI I KULKĄ MOZZARELLA

- BUŁECZKI DROŻDŻOWE Z SEREM MOZZARELLA, PESTO BAZYLIOWYM LUB PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW I PRAŻONYMI PESTKAMI SŁONECZNIKA
- ROLLS Y Z TORTILLI TUŃCZYKIEM, WARZYWAMI, SZYNKĄ SERWOWANE Z DIPAMI
- WARZYWA SEZONOWE (OGÓREK MAŁOSOLNY, POMIDORY, PAPRYKA, OGÓRKI)
- WARZYWA KONSERWOWE (PAPRYKA, OGÓRKI, PIECZARKI, CEBULKA, OLIWKI)
- PIECZYWO

NAPOJE ZIMNE:

SOKI, WODA , NAPOJE GAZOWANE- BEZ OGRANICZEŃ

NAPOJE CIEPŁE :

KAWA, HERBATA, DODATKI - BEZ OGRANICZEŃ

STÓŁ SŁODKI:

- CIASTA WŁASNY WYPIEK: OFERTA ZAWIERA MIKS CIAST, PTYSIE, MINI PĄCZKI, BEZY Z OWOCAMI, DESERKI Z BITĄ ŚMIETANĄ I SERKIEM MASCARPONE, MONOPORCJE - ZGODNIE Z ZAMÓWIENIEM KLIENTA
- OWOCE SEZONOWE

CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA WESELNEGO - 8 GODZIN

Pobieramy 10 zł za udostępnienie kieliszków w przypadku dostarczenia przez Państwa własnego alkoholu od ilości zaproszonych pełnoletnich Gości, tzw. korkowe.

Zachęcamy do zakupu alkoholu w restauracji, proponowane ceny:

Wódka Adam Mickiewicz 0,5 l - 65 zł

Piwo 0,5l - 12 zł

Wino półwytrawne, półsłodkie (białe/ czerwone) 0,75 l - 45 zł

Dodatkowo bar oferuje wybór drinków i innych alkoholi.

Wniesienie tortu - 100 zł

Podane ceny za talerzyk mogą ulec zmianie do 10%