

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



UROCZYSTOŚĆ WESELNA - CENNIK 2024 r

WIEJSKI STÓŁ (LOKALNE SPECJAŁY) - 45 ZŁ/ OSOBA

ZESTAW I - 240 ZŁ / OSOBA

Zupa - 1 zupa

Danie gorące - 3 dania

Przystawki - 8 przystawek

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

ZESTAW II - 260 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 - 280 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 - 300 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,

Napoje ciepłe, zimne bez ograniczeń.

Podstawowa dekoracja sali i stołów (kwiaty, świece).

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
- ROSÓŁ Z PIECZONEGO KURCZAKA Z DOMOWYM MAKARONEM
- ŻUREK STAROPOLSKI Z KIEŁBASĄ I JAJKIEM
- ZUPA BOROWIKOWA Z ŁAZANKAMI
- BARSZCZYK CZERWONY PODAWANY Z PASZTECIKIEM
- STROGONOW
- SOLIANKA
- FLAKI

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- SZNYCEL Z INDYKA ZAPIEKANY Z SEREM MOZZARELLĄ I CEBULKĄ PODAWANY Z KASZOTTO KURKOWYM, PARMEZANEM I NATKĄ PIETRUSZKI
- PIERŚ Z KURCZAKA W SOSIE Z BOCZKU PODAWANA Z PUREE Z BATATÓW Z KALAFIOREM ROMANESCO
- PIERŚ LUB NOGA Z KACZKI KONFITOWANA PODAWANA Z KLUSKAMI, PIECZONYM JABŁKIEM I SOSEM ŻURAWINOWYM
- ROLADKA DROBIOWA FASZEROWANA SUSZONYMI POMIDORAMI PODAWANA Z CHRZANOWYM PUREE I MIKSEM SURÓWEK
- PIECZEŃ Z KARKÓWKI PODAWANA Z KOPYTKAMI I SOSEM PIECZARKOWYM
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PODAWANA Z SOSEM WIŚNIOWYM, PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I BUKIETEM SAŁAT
- POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W GRZYBACH LEŚNYCH PODAWANA Z PUREE I KARMELIZOWANĄ KAPUSTĄ Z DODATKIEM BIAŁEGO WINA
- DORSZ W POMARAŃCZACH PODAWANY Z RYŻEM CURRY , RUCCOLĄ I POMIDORKAMI

SWOJSKI STÓŁ 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

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
- KLASYCZNA SAŁATKA JARZYNOWA
- 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
- PÓLMISEK WĘDLIN (MIĘSA PIECZONE I WĘDZONE)
- DESKA SERÓW
- JAJKA FASZEROWANE PIECZARKAMI, PAPRYKĄ I PIETRUSZKĄ - PANIEROWANE
- JAJKA W MAJONEZIE Z KAWIOREM, SZCZYPIORKIEM,
- 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 MIX CIAST, PTYSIE, MINI PĄCZKI, BEZY Z OWOCAMI, DESERKI Z BITĄ ŚMIETANĄ I SERKIEM MASCARPONE - 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 innych alkoholi.