KARCZMA
LUBICZÓWKA

# MENU WESELNE - NR1 – 330 zł/os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz gości lampką wina musującego **gratis !!!**

## ZUPA (serwowana w bulionówkach):

- Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką

## OBIAD:

- **Mięsa (po 2,5 szt. Mięsa na osobę):**
- De volaille z masłem, pieczarkami i koperkiem
- Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem feta w czarnym sezamie
- Zrazy ze schabu w sosie musztardowym
- Dorsz w sosie chrzanowym z koperkiem
- **Surówki:**
- Wielowarzywna z sałaty greckiej z sosem śmietanowym i prażonymi pestkami słonecznika
- Buraczki zasmażane z czosnkiem
- Coleslaw z białej kapusty i marchewki z majonezem
- Fasolka szparagowa w pomidorach z czosnkiem
- **Dodatki skrobiowe:**
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

## ZAKĄSKI:

- Dorsz po grecku
- Półmiski mięs pieczonych w galarecie
- Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe
- Tymbaliki drobiowe
- Pstrąg w galarecie
- **Sałatki:**
- Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret
- Gyros z grillowanym kurczakiem
- Wielowarzywna – Jarzynowa

- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszone, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

## Pieczone Karkówki w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach
## (wielkość dopasowana do ilości gości)
+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz swojskie pieczywo.

**Tort 3 piętrowy** (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)
- Whisky
- Czekoladowy
- Malina z białą czekoladą

**Ciasta:** (2,5 szt./os.)
- Cytrynka
- Sernik
- Jabłecznik z bezą
- Słony karmel

## Owoce na paterach

## Napoje : (bez ograniczeń)
- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Coca-cola
- Kawa / herbata

## Koszt poprawin 110 zł/os.
- Dania odgrzewane i podawane na zimno i gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Napoje oraz kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Pieczywo + masło

**Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl**

KARCZMA
LUBICZÓWKA

# MENU WESELNE - NR2 - 380 zł/os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz gości lampką wina musującego gratis !!!

## ZUPA (serwowana w bulionówkach):

- Krem z pomidorów z ryżem i bazylią

## OBIAD:

- **Mięsa (po 2,5 szt. Mięsa na osobę):**
- Cordonblue filet z kurczaka faszerowany szynką i serem żółtym
- Kotlet serowo drobiowy w cieście
- Golonka w kapuście z pieprzem ziołowym
- Roladka z wołowiny faszerowana kapustą zasmażaną i cebulą w sosie śmietanowo pieczarkowym
- Łosoś smażony w sosie śmietanowo porowym
- **Surówki:**
- Surówka z marchewki z ananasem
- Warzywa z wody
- Kapusta zasmażana z cebulą i pieprzem ziołowym
- Fasolka szparagowa z bułką tartą na masełku
- **Dodatki skrobiowe:**
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

## ZAKĄSKI:

- Rolada drobiowa w serem feta i suszonymi pomidorami w czarnym sezamie
- Półmiski mięs pieczonych w galarecie
- Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe
- Tymbaliki drobiowe
- Pstrąg w galarecie
- **Sałatki:**
- Meksykańska z grillowanym kurczakiem, czerwoną fasolą, ananasem i kukurydzą
- Makaronowa z szynką i papryką konserwową
- Śledziowa ze śmietaną, cebulą i jabłkiem

- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszone, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

## Szynki wieprzowe pieczone w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach (wielkość dopasowana do ilości gości)

+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz swojskie pieczywo.

## Tort 3 piętrowy (wielkość dopasowana do ilości gości)

- Cytrynowy
- Śmietanowy z owocami
- Truskawkowo waniliowy

## Zupa nocna :

Gulaszowa z warzywami

## Kolacja (1,5 porcji/os.):

Zapiekanka makaronowa z sosem bolognese
Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym
Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym

## Ciasta: (2,5 szt./os.)

- Orzechowiec z bitą śmietaną i kajmakiem
- Sernik z rodzynkami
- Czekoladowe z wiśniami
- Tiramisu

## Owoce na paterach

## Napoje : (bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Coca-cola
- Kawa / herbata

## Koszt poprawin 110 zł/os.

- Dania odgrzewane i podawane na zimno i gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Napoje oraz kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Pieczywo + masło

**Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl**

KARCZMA
LUBICZÓWKA

# MENU WESELNE - NR3 – 465 zł/os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz gości lampką wina musującego gratis !!!

## ZAKĄSKA :

- Pieczony burak podawany na chrupiącej grzance ze swojskim pasztetem oraz sosem żurawinowym i rukolą

## ZUPA (serwowana w bulionówkach):

- Krem ze szparagów z prażonymi migdałami

## OBIAD:

- **Mięsa (po 3 szt. Mięsa na osobę):**
- Filet z kurczaka z serem i ananasem grillowanym
- Eskalopki ze schabu w sosie śmietanowym
- Kurczak w białym sosie z rodzynkami
- Talarki z polędwicy wieprzowej w sosie śmietanowo czosnkowym
- Duszone kotlety wołowe w sosie piwnym z cebulą
- Łosoś grillowany z palonymi warzywami i szpinakiem
- **Surówki:**
- Brokuły z sosem jogurtowy i prażonym słonecznikiem
- Surówka z kiszonej kapusty z cebulą jabłkiem i koperkiem
- Groszek z marchewką i śmietaną na ciepło
- Warzywa palone
- **Dodatki skrobiowe:**
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

## ZAKĄSKI:

- Deski serów mieszanych
- Półmiski mięs pieczonych w galarecie
- Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe
- Tymbaliki drobiowe
- Pstrąg w galarecie
- **Sałatki:**
- Grillowa z warzywami z wody, ziemniakami, cebulą i sosem śmietanowym
- Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
- Wielowarzywna - Jarzynowa
- Grecka z serem feta, oliwkami i sosem winegret

- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszone, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

## Prosiak pieczony w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach (wielkość dopasowana do ilości gości)

+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz ziemniaki opiekane i warzywa grillowane .

## Tort 3 piętrowy (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

- Miętowy
- Waniliowy
- Malina z białą czekoladą

## Zupa nocna :

Flaczki wołowe z warzywami

## Kolacja (2 porcje/os.):

Zapiekanka makaronowa z sosem bolognese
Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym
Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym
Żeberka grillowane z zasmażaną kapustą i pieprzem ziołowym
Udka z kurczaka w marynacie miodowo musztardowej
Ziemniaki opiekane

## Ciasta: (3 szt./os.)

- Cappuccino
- Sernik z bezą
- Snickers
- Kokosowo ananasowe
- Biszkoptowe z bitą śmietaną, galaretką i owocami

## Owoce na paterach

## Napoje : (bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Coca-cola
- Kawa / herbata

## Koszt poprawin 110 zł/os.

- Dania odgrzewane i podawane na zimno i gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Napoje oraz kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Pieczywo + masło

**Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl**

KARCZMA
LUBICZÓWKA

# MENU WESELNE - NR4 – 535 zł/os.

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz gości lampką wina musującego gratis !!!

## ZAKĄSKA :

- Placuszek warzywny serwowany z kwaśną śmietaną, wędzonym łososiem, sosem balsamicznym i paloną cytryną

## ZUPA (serwowana w bulionówkach):

- Krem z borowików z wędzonym boczkiem i cebulką

## OBIAD:

- **Mięsa (po 4 szt. Mięsa na osobę):**
- De volaille serem
- Karkówka w boczkiem ze śliwką
- Żeberka grillowane w marynacie BBQ z whisky, coca-coli i brązowego cukru
- Pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym
- Udka z kaczki ze śliwkami i gruszkami pieczone
- Tradycyjne zrazy wołowe z ogórkiem, cebulą i boczkiem w ciemnym sosie
- Łosoś pieczony w sosie kurkowo majonezowym
- **Surówki:**
- Wielowarzywna z sałaty greckiej z sosem śmietanowym i prażonymi pestkami dyni
- Czerwona kapusta zasmażana na ciepło z suszonymi śliwkami
- Surówka z selera z rodzynkami
- Buraczki na zimno
- **Dodatki skrobiowe:**
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki z wody
- Frytki
- Dziki ryż

## ZAKĄSKI:

- Półmiski ryb wędzonych ( pstrąg i łosoś )
- Półmiski mięs pieczonych w galarecie
- Jajka w sosie tatarskim garnirowane łososiem wędzonym
- Szparagi w szynce z sosem chrzanowym + paluszki krabowe
- Pieczarki faszerowane
- Fileciki z dorsza w panierce z musem szpinakowo czosnkowym
- Pstrąg w galarecie
- **Sałatki:**
- Selerowa z szynką, kukurydzą i ananasem
- Sałatka z buraków i czerwonej fasoli w różowym sosie
- Gyros z grillowanym kurczakiem
- MiniCaprese z pomidorkami koktajlowymi i rukolą

- **Stół wiejski :**
- Wędliny własnego wypieku i z własnej wędzarni + salcesony pasztety i kiełbasy
- Marynaty (śledzie w occie, śledzie w śmietanie, rolmopsy, grzybki marynowane, ogórki kiszone, ogórki konserwowe itp.)
- Swojskie Pieczywo
- Masło i swojski smalec

## Dzik pieczony w całości podpalany i serwowany przez kucharza przy gościach (wielkość dopasowana do ilości gości)

+ 3 rodzaje sosów (czosnkowy, chrzanowy, musztardowy), oraz ziemniaki opiekane i warzywa grillowane.

## Tort 3 piętrowy (wielkość tortu dopasowana do ilości gości)

- Whisky
- Czekoladowy
- Malina z białą czekoladą

## Zupa nocna:

Boeuf Strogonow

## Kolacja (2 porcje/os.):

Zapiekanka makaronowa z sosem bolognese
Fileciki drobiowe w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym
Naleśniki szpinakowe z mięsem mielonym w sosie pomidorowym
Kurczak po chińsku w sosie orzechowym z bambusem
Udka z kurczaka w marynacie miodowo musztardowej
Dziki ryż na ostro z warzywami

## Ciasta: (4 szt./os.)

- Orzechowiec z bitą śmietaną i kajmakiem
- Sernik z bezą kokosową
- Tiramisu
- Czekoladowe z malinami
- Pleśniak

## Owoce na paterach

## Napoje : (bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój Jabłkowy
- Woda nie gazowana z cytryną
- Coca-cola
- Kawa / herbata

## Koszt poprawin 110 zł/os.

- Dania odgrzewane i podawane na zimno i gorąco w formie szwedzkiego stołu lub na półmiskach
- Napoje oraz kawa i herbata (bez ograniczeń)
- Pieczywo + masło

**Przemysław Borkowski 503-527-857, Koleczkowo ul. Jeziorna 1, biuro@lubiczowka.pl**

KARCZMA
LUBICZÓWKA

**Przygotowane menu jest wstępną propozycją którą można w dowolny sposób modyfikować. Z każdym zamawiającym menu jest przegotowywane indywidualnie z uwzględnieniem jego preferencji i życzeń.**

**Dodatkowe opłaty niezależne od ilości osób:**
**Szampan na przywitanie gości** - Gratis !!!
**Przywitanie chlebem i solą** - Gratis !!!
**Nocleg dla pary młodej** - Gratis !!!( pokój gratis obowiązuje tylko przy weselach powyżej 50 gości )
**Palenisko** - rozpalenie w dniu wesela 400 zł
**Alkohol** - możliwość zakupu własnego ( korkowe 15 zł/os. )
**Dekorowanie Sali** - cena według indywidualnego zamówienia (podstawowa dekoracja sali w cenie, obrusy, bieżniki, świeczki, serwetki)
**Nocleg** - 110 zł/os.
**Śniadanie** - 50 zł/os.

Maksymalny czas trwania wesela do 40 gości – 8 godzin

Maksymalny czas trwania wesela od 41 do 70 gości – 10 godzin

Maksymalny czas trwania wesela powyżej 70 gości – 12 godzin

Czas trwania poprawin - 6 godzin

Każda dodatkowa rozpoczęta godzina na weselu/poprawinach ponad ustaloną płatna dodatkowo 500 zł.

Dzieci do 3 lat – bezpłatnie
Dzieci od 3 do 9 lat – 50 % ceny menu weselnego
Usługodawcy ( kamerzysta, fotograf, Dj., orkiestra ) - 50 % ceny menu weselnego
Powyżej 9 lat 100 % ceny

Ostateczna liczba gości do podania najpóźniej na miesiąc przed uroczystością.

**Jeśli zdecydowaliby się Państwo powierzyć nam organizację waszej uroczystości należy wpłacić zadatek gotówką lub przelewem bankowym, ponieważ gwarancją rezerwacji terminu jest wpłata zadatku.**
**Zadatek za wesele 2000 zł, zadatek za poprawiny 1000 zł.**

**W razie jakichkolwiek pytań proszę o maila lub telefon.**
**Chętnie odpowiem na wszystkie Państwa pytania.**
**Pozdrawiam, Przemysław Borkowski 503-527-857 / biuro@lubiczowka.pl**