



MENU WESELNE – 210 zł. od osoby

ZUPA

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (7 do wyboru) 4p/os

Pieczony łosoś z nutą włoskich smaków

Roladka z soli z musem drobiowo-warzywnym na sosie kaparowym

Zraz wołowy po staropolsku

Wołowina duszona w sosie chrzanowym

Pieczone udko z kaczki w sosie śliwkowym

Kieszzeń drobiowa z borowikami

Roladka drobiowa z suszonym pomidorem otulona bekonem

Grillowana pierś nadziewana szpinakiem i serem

Warkocz z dipem meksykańskim

Udko faszerowane

Kotlet de volaille

Medalion Kardynała z polędwiczki wieprzowej

Grillowany schab nadziewany ogórkiem, papryką i serem z sosem matador

Schab po hawajsku

Rumiany kotlet schabowy z pieczarką na maśle

Schab po kijowski z kapustą i grzybami

Pikantne żeberko z miodowym aromatem

Schab po chłopsku

DODATKI (5 do wyboru)

Ziemniaki, frytki, talarki, kulki ziemniaczane, kluski śląskie, ryż,
bukiet surówek, mizeria, marchew z groszkiem, kalafior z bułką tartą, buraczki zasmażane, kapusta
zasmażana biała lub czerwona

www.hotelambasada.pl

87-162 Lubicz, Krobia ul. Dolina Drwęcy 62

tel.: 505 041 716



BUFET KAWOWY

Kawa, herbata, woda mineralna niegazowana z cytryną (*bez ograniczeń*), soki owocowe
Ciasto – szwedzki stół

ZAKĄSKI ZIMNE (8-9 do wyboru)

Łosoś wędzony	Pieczeń z karkówki nadziewana śliwką
Pstrąg w galarecie	Rolada z boczku ze szpinakiem
Roladka z soli z boczkiem	Rolada z kaczki z suszonymi owocami
Rolada z karpia po żydowsku	Polędwiczka otulona schabem z żurawiną
Roladka z sandacza z borowikami	Deska wiejskich przysmaków
Ryba po grecku lub węgiersku	Tatar wołowy
Śledź po staropolsku, w śmietanie lub piracki	Szyneczka Almette w galarecie
Pieczeń ze schabu faszerowana boczkiem	Filet drobiowy w sosie węgierskim
Pasztet domowy z chrzanem i żurawiną	Mini tortilla z grillowanym kurczakiem
Galantyna z kurczaka	Galaretka drobiowa
Rolada z polędwiczki ze staropolskim farszem w galarecie	Pieczone kotleciki w zalewie pomidorowej
Kurczak faszerowany	Rożek szynki z jajkiem

SAŁATKI (3 – 4 do wyboru)

Sałatka z grillowanym łososiem i buraczkami
Sałatka z tuńczyka na ryżu
Mozzarella z melonem na trio sałat podana
Sałatka francuska z serem Dor-blue
Sałatka królewska z mandarynką
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka jarzynowa
Sałatka meksykańska
Sałatka grecka



CIEPŁE PRZEKĄSKI

(dwa dania do wyboru)

Dorsz islandzki w cieście w pomidorowym sosie z kluseczkami gnocchi

Sznicel wołowy zapiekany z papryką, cebulą i serem z sałatką wiosenną

Filet drobiowy w sosie słodko-kwaśnym na białym ryżu

Szaszłyk drobiowy na pikantnym czerwonym ryżu

Zawijak drobiowy z borowikami, boczkiem i serem z talarkami

Zraziki z polędwiczki wieprzowej faszerowane kurkami z ziemniaczkami półksiężycami

Polędwiczka wieprzowa nadziewana fetą z suszonymi pomidorami z kulkami ziemniaczanymi

Rolada ze schabu w sosie grzybowym na kaszy gryczanej

(jedno danie do wyboru)

Ryba w węgierskim sosie

Kaczka faszerowana z kapustą modrą

Polędwiczki po myśliwsku

Karkówka duszona w kapuście na krótko

Golonka duszona w piwie z kapustą zasmażaną

(jedno danie do wyboru)

Flaki wołowe

Żurek staropolski z białą kiełbasą i jajkiem

Zupa gulaszowa

Danie stałe

Barszcz z pasztecikiem

www.hotelambasada.pl

87-162 Lubicz, Krobia ul. Dolina Drwęcy 62

tel.: 505 041 716



DODATKOWA OFERTA GASTRONOMICZNA NA ŻYCZENIE

Oferta cenowa może ulec zmianie w zależności od cen produktów.

- **Wóz wiejski (w dniu wesela) z wyrobami z własnej wędzarni** – (1200 zł.)

(kielbasy swojskie (6 rodzajów), wędzona szynka, polędwica, ogonówka i doskonały boczek, dodatkowo pyszne wyroby takie jak: salceson czarny i biały, kaszanka, wątrobianka, smalec domowy z wiejskim chlebem, całość wzbogacają kiszzone ogórki i marynaty)

- **Prosiak pieczony** - dla ok. 55-60 osób (1300zł.)- n/w usługi zamawiane na 14 dni przed.

- **Dzik pieczony, faszerowany** - w zależności od wagi (1400zł.)

- **Udziec wieprzowy** - szt. 450 zł.

- **Indyk pieczony, faszerowany** - szt. 400 zł

- **Drink bar** – (obsługa barmańska do uzgodnienia)

- **Piwo beczkowe** – Tyskie 50l – 500zł; Tyskie 30l – 350zł

- **Płonący gulasz z kaszą** – 6zł/os

- **Owoce filetowane w bufecie** – cena sezonowa

- **Degustacja specjałów Szefa Kuchni** – do ustaleń indywidualnych

Poprawiny- ustala się kwotę 45 zł/os.

Zupy: porowa z kurczakiem, krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym, żurek lub kwaśnica (1 do wyboru)- serwowane do stołu.

Reszta potraw wg menu weselnego zostanie ustawiona w bufecie szwedzkim - samoobsługa

Czas trwania poprawin określa się na pięć godzin od momentu ich rozpoczęcia.

W przypadku przedłużania się uroczystości za każdą dodatkową godzinę zostanie pobrana opłata w wysokości 300 zł.

INFORMACJE DODATKOWE:

Konsumpcja dla dzieci od 0-3 lat - bez opłaty, dzieci od 3 do 7 lat - 50% ceny, orkiestra, fotograf, kamerzysta, D.J - 50% ceny.

Za własny alkohol na wesela nie jest pobierana dodatkowa opłata.

(wymagana akcyza i dowód zakupu)

Własne ciasta - tylko zakupione w profesjonalnej cukierni *(dowód zakupu)*

istnieje możliwość zamówienia ciast przez organizatora.

Ze względów bezpieczeństwa nie dopuszcza się możliwości serwowania podczas imprezy własnych wyrobów wędliniarskich, a szczególnie dziczyzny i produktów z niej przyrządzonych.



Wynajem sali jest wliczony w koszt konsumpcji.

(wystrój sali weselnej do uzgodnienia z organizatorem lub we własnym zakresie)

Apartament dla Pary Młodej – GRATIS

Dla gości weselnych oferujemy nocleg w naszym hotelu, preferencyjna cena od osoby tylko **w dniu wesela**: (oferta na dzień prezentacji). Inne noclegi wg aktualnego cennika.

- w pokoju dwu, trzyosobowym i czteroosobowym 65 zł./osoby

- w pokoju jednoosobowym 90 zł./osoby

łącznie dysponujemy pokojami dla 55 osób

Dostępność miejsc w pokojach hotelowych uzależniona może być od wcześniejszych rezerwacji.

W podanej ofercie nie jest wliczone śniadanie. (Opcja dostępna tylko po wcześniejszych ustaleniach).

Proponowane stawki za menu i usługi dodatkowe mogą ulec zmianie. Gwarancją niezmienności ustalonych stawek jest podpisanie umowy organizacji przyjęcia weselnego (nie umowy przedwstępnej rezerwacji terminu).

Z uwagi na wielkość sali (500m²) hotel w szczególności w miesiącach letnich poleca organizację wesel powyżej 100 osób.

Oferta ważna do końca 2015 roku.

*Serdecznie zapraszamy
do skorzystania z naszej oferty*

Ireneusz Julkowski
manager

505-041-715