



MENU WESELNE – 240 zł. od osoby

ZUPA

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (7 do wyboru) 4p/os

Łosoś zapiekany z borowikami i górskim serem

Dorsz islandzki otulony w jajku w julienach warzywnych w śmietanie

Roladka z soli z musem drobiowo-warzywnym na sosie kaparowym

Marynowana szynka z sarny z podgrzybkami duszonymi na śmietanie

Schab po chłopsku

Pierś z gęsi w winnym sosie

Pieczone udko z kaczki w śliwkowym sosie

Zraz wołowy po staropolsku

Kotlet de volaille

Grillowana pierś nadziewana szpinakiem i serem

Kotlet mazurski

Filet z kurczaka zapiekany z mozzarellą

Peklowana polędwiczka wieprzowa nadziewana serem pleśniowym

Zraziki z polędwiczki wieprzowej faszerowane kurkami w sosie własnym

Roladka z polędwiczki z boczkiem wędzonym

Rumiany kotlet schabowy z pieczarką na maśle

Schab po hawajsku

Kotlet Vicciani

DODATKI (6 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, napoje gazowane
Ciasto, owoce filetowane – bufet szwedzki

ZAKĄSKI ZIMNE (8-9 do wyboru)

Łosoś po kapitańsku	Kurczak faszerowany
Sandacz w salsie słodko-kwaśniej	Rolada z kaczki z suszonymi owocami
Rolada z karpia po żydowsku	Rolada ze schabu z borowikami
Lakierowana krewetka królewska na postumencie z sandacza	Peklowany schab pieczony szpikowany morelą
Roladka z soli z suszonym pomidorem otulona boczkiem	Galantyna z kurczaka
Różyczki z łososia a'la almette	Pieczeń z karkówki nadziewana śliwką
Pstrąg w galarecie	Szyneczka Almette w galarecie
Śledź po staropolsku, po japońsku lub piracki	Klopsiki drobiowe na sosie węgierskim
Rolada z boczku po prowansalsku	Tatar z polędwicy wołowej
Schab z górskim serem	Ryba w sosie pomidorowo-warzywnym
Rolada z polędwiczki ze staropolskim farszem w galarecie	Mini tortilla z grillowanym kurczakiem
	Deska wiejskich przysmaków
	Galaretką drobiową

SALAŃKI (3 – 4 do wyboru)

Sałatka brokułowa
Wiosenna sałatka z owocami morza
Sałatka z grillowanym łososiem i buraczkami
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Tortellini z szynką i fetą
Caprese
Sałatka francuska z serem Dor-blue
Sałatka meksykańska
Sałatka grecka



CIEPŁE PRZEKĄSKI

(dwa dania do wyboru)

Łosoś w sosie carbonara z makaronem i brokułami

Pstrąg z rusztu z migdałami i puree ziemniaczanym

Sznycel wołowy z papryką, cebulą i serem z pieczonym ziemniakiem w mundurku

Wołowina w sosie z zielonego pieprzu z kluskami śląskimi

Filet drobiowy w panierce o smaku sezamu z warzywami na białym ryżu

Drób po bawarsku z ziemniakami opiekanymi ziołami

Szaszłyk drobiowo - wieprzowy na pikantnym czerwonym ryżu

Kotlet Cordon blue w złocistej panierce z rosti cebulowy,

Zawijak drobiowy z borowikami, boczkiem i serem z talarkami

Polędwiczka po myśliwsku z kulkami ziemniaczanymi

Pieczeń ze schabu w sosie leśnym z kluskami śląskimi

(jedno danie do wyboru)

Sandacz w sosie warzywno-borowikowym

Zawijak drobiowy z sosem serowo-brokułowym

Dorsz islandzki w sosie porowym

Panierowane udko z kurczaka na białym sosie z warzywami

Kaczka faszerowana z kapustą modra

Golonka duszona w piwie z kapustą zasmażaną

Polędwiczka wieprzowa nadziewana kurkami z sosem warzywnym

(jedno danie do wyboru)

Strogonow

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem

Flaki wołowe

Zupa estragonowa z kawałkami wołowiny

Danie stałe

Barszcz z pasztecikiem



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.)

(kiełbasy 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, faszzerowany** - w zależności od wagi (1400zł.)

- **Udziec wieprzowy** - szt. 450 zł.

- **Indyk pieczony, faszzerowany** - 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