



MENU WESELNE – 190 zł. od osoby

ZUPA

Rosół z domowym makaronem

DANIE GŁÓWNE (6 do wyboru) 4p/os

Ryba w cieście naleśnikowym w sosie porowym

Roladka z soli z musem drobiowo-warzywnym na sosie kaparowym

Zraz wołowy po staropolsku

Udko faszerowane

Kotlet mazurski

Kotlet de volaille

Kieszka drobiowa z pieczarkami

Złocisty drób w miodzie

Rumiany kotlet schabowy

Kotlet Vicciani

Pieczeń z karkówki w sosie leśnym

Kotlet kijowski z kapustą i grzybami

Stek wieprzowy zapiekany z cebulką, papryką i serem

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

BUFET KAWOWY

Kawa, herbata, woda niegazowana z cytryną (bez ograniczeń)

www.hotelambasada.pl

87-162 Lubicz, Krobia ul. Dolina Drwęcy 62

tel.: 505 041 716



ZAKĄSKI ZIMNE (8-9 do wyboru)

Śledź po japońsku
Pstrąg w galarecie
Rolada z karpia po żydowsku
Śledź po staropolsku, w śmietanie lub piracki
Ryba po grecku lub węgiersku
Galantyna z kurczaka
Chałwa drobiowa
Peklowany schab szpikowany morelą
Rolada z polędwiczki ze staropolskim farszem w galarecie
Pieczeń z karkówki nadziewana śliwką
Rolada z boczku po prowansalasku
Pasztet staropolski z żurawiną i chrzanem
Pieczeń rzymska
Tatar wołowy
Deska wiejskich przysmaków
Mini tortilla z grillowanym kurczakiem
Pieczone kotleciki w zalewie pomidorowej
Rożek szynki z jajkiem
Szynka ze szparagami w galarecie
Galaretka drobiowa
Jajko faszerowane zakończone ikłą rybną

SALATKI (2 – 3 do wyboru)

Sałatka śledź z gruszką	Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka z tuńczyka na ryżu	Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa	Caprese
Sałatka meksykańska	



CIEPŁE PRZEKĄSKI

(dwa dania do wyboru)

Ryba w chińskiej potrawce na białym ryżu

Wołowina w sosie własnym z kluskami śląskimi

Roladka drobiowa z suszonym pomidorem otulona bekonem z puree ziemniaczanym

Szaszłyk drobiowy na pikantnym czerwonym ryżu

Polędwiczka nadziewana pieczarkami w sosie serowo-brokułowym z kulkami ziemniaczanymi

Pieczeń z karkówki w sosie morelowym z ziemniaczkami z grilla

(jedno danie do wyboru)

Zawijak drobiowy szpikowany mozzarella z pieczarkami w śmietanie

Roladka z kurczaka w potrawce warzywnej z pomidorami

Golonka duszona w piwie z kapusta zasmażaną

Żeberko w kapuście

(jedno danie do wyboru)

Flaki wołowe

Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem

Zupa cygańska

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 kiszone 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 2017 roku.

*Serdecznie zapraszamy
do skorzystania z naszej oferty*

Ireneusz Julkowski
manager

505-041-715