



# PROPOZYCJA WESELNA NA ROK 2018

## COUNTRY CLUB NOWY FOLWARK

### PROPOZYCJA I:

#### OBIAD 3 PORCJE/1 OSOBE:

- ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB KLUSKAMI
- ROLADA WIEPRZOWA PO POZNAŃSKU
- KOTLET DE VOLAILLE
- ŁOSOŚ Z GRILLA Z CEBULKĄ
- KOTLET SCHABOWY PO WIEDEŃSKU PANIEROWANY
- ROLADKA DROBIOWA Z FARSZEM PIECZARKOWYM
  
- ZIEMNIAKI GOTOWANE, FRYTKI, KROKIETY
- PYZY, SOS PIECZENIOWY
- SURÓWKI, WARZYWA NA PARZE, KAPUSTA ZASMAŻANA

#### DESER:

- TORT WŁASNY
- CIASTO WŁASNE
- KAWA, HERBATA B/O

#### ZIMNY BUFET 2 PORCJE/1 OSOBE:

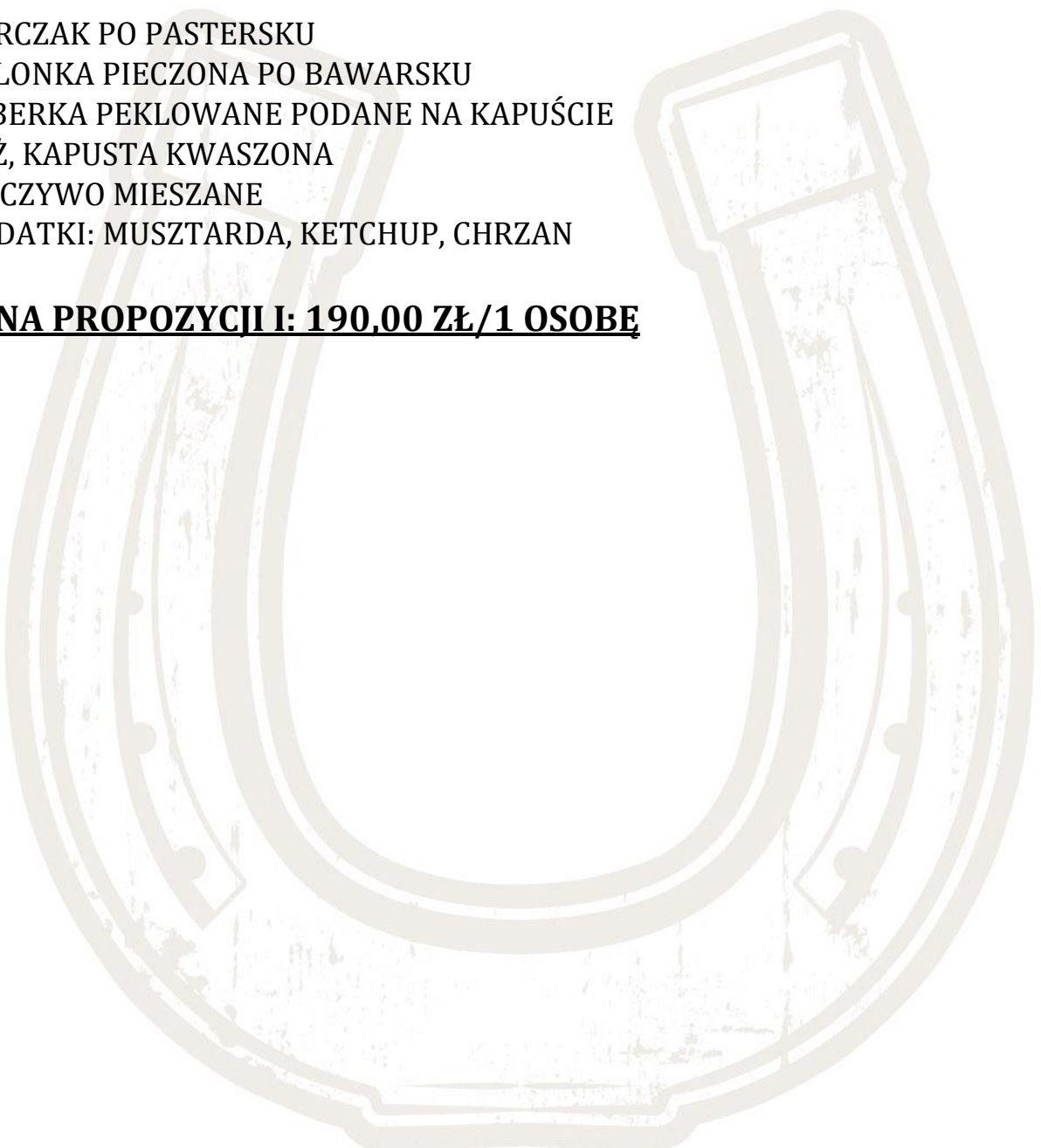
- GALART DROBIOWY
- ROLADA ŁOSOSIOWA Z FARSZEM SZPINAKOWO – SEROWYM
- PATERY MIĘSNE: GALANTYNA Z KURCZAKA, SCHAB ZE ŚLIWKĄ, SZYNKA ZE SZPARAGIEM ITD.
- SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA BROKUŁOWO – SEROWA
- BARSZCZ CZYSTY
- PIECZYWO, BUŁKI, MASŁO



KOLACJA 1,5 PORCJI/1 OSOBE:

- KURCZAK PO PASTERSKU
- GOLONKA PIECZONA PO BAWARSKU
- ŻEBERKA PEKLOWANE PODANE NA KAPUŚCIE
- RYŻ, KAPUSTA KWASZONA
- PIECZYWO MIESZANE
- DODATKI: MUSZTARDA, KETCHUP, CHRZAN

➤ **CENA PROPOZYCJI I: 190,00 ZŁ/1 OSOBE**





## **PROPOZYCJA II:**

### **OBIAD 3 PORCJE/1 OSOBE:**

- ZUPA KREM BOROWIKOWY
- ROLADA WOŁOWA PO POZNAŃSKU
- STEK COUNTRY Z KARKÓWKI
- KOTLET SZWAJCARSKI
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE NA BESZAMELU Z PODGRZYBKAMI
- ROLADKI DROBIOWE W SOSIE POMIDOROWO – PIEPRZOWYM
- ŁOSOŚ Z GRILLA Z CEBULKĄ
- ZIEMNIAKI GOTOWANE, FRYTKI, KROKIETY, KLUSKI ŚLĄSKIE
- PYZY, SOS PIECZENIOWY
- SURÓWKI, WARZYWA NA PARZE, KAPUSTA MODRA NA SŁODKO

### **DESER:**

- PUCHAR LODÓW Z OWOCAMI SEZONOWYMI I KREMÓWKĄ
- CIASTO MIESZANE 2 PORCJE/OSOBE
- KAWA, HERBATA B/O

### **ZIMNY BUFET 2,5 PORCJI/1 OSOBE:**

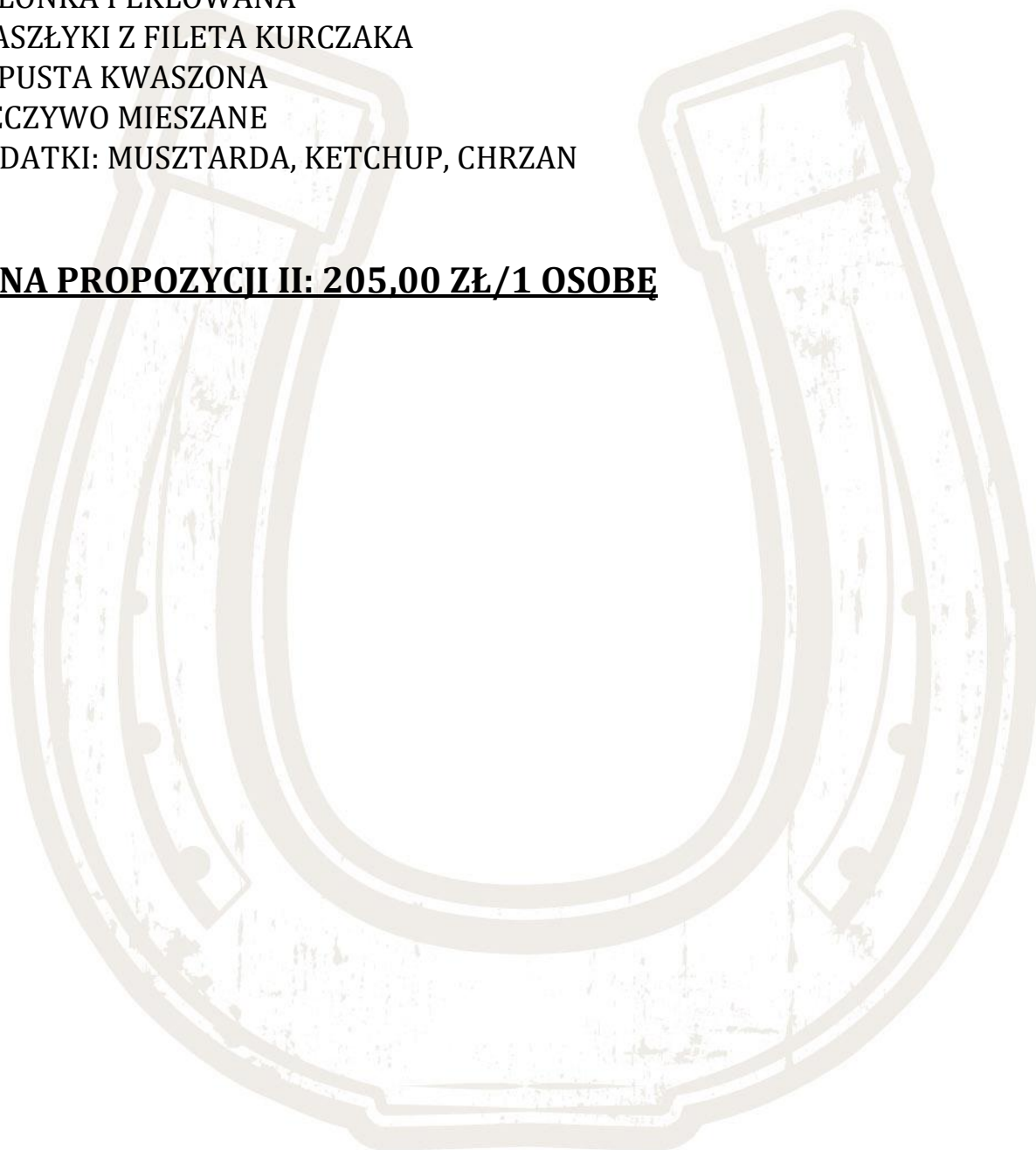
- GALARCIKI Z ŁOSOSIA
- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
- PATERY MIĘSNE W ZALEWIE STAROPOLSKIEJ
- ŚLEDŹ NA 2 SPOSOBY
- SAŁATKA MAKARONOWA Z PESTO
- SAŁATKA WIOSENNA Z RYŻEM
- BARSZCZ Z PASZTECIKIEM
- PIECZYWO, BUŁKI, MASŁO



KOLACJA 1,5 PORCJI/1 OSOBE:

- BOEUF STROGONOW, KLUSKI PÓLFRANCUSKIE
- GOLONKA PEKLOWANA
- SZASZŁYKI Z FILETA KURCZAKA
- KAPUSTA KWASZONA
- PIECZYWO MIESZANE
- DODATKI: MUSZTARDA, KETCHUP, CHRZAN

➤ **CENA PROPOZYCJI II: 205.00 ZŁ/1 OSOBE**





### **PROPOZYCJA III:**

#### **OBIAD 4 PORCJE/1 OSOBE:**

- ZUPA KREM PAPRYKOWY
- BITKI WOŁOWE
- ŁAPA NIEDŹWIEDZIA Z KARKÓWKI
- KOTLET DROBIOWY PO PARYSKU W CIEŚCIE
- POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE KURKOWYM
- SCHAB KOWALA ZAPIEKANY
- DORSZ W SOSIE MAŚLANO - CYTRYNOWYM
- ZIEMNIAKI GOTOWANE, ZIEMNIAKI SMAŻONE, FRYTKI, KROKIETY, KLUSKI ŚLĄSKIE
- PYZY, SOS PIECZENIOWY
- SURÓWKI, WARZYWA NA PARZE, KAPUSTA MODRA NA SŁODKO, KAPUSTA ZASMAŻANA

#### **DESER:**

- DESER PAVLOWEJ Z MASĄ Z MASCARPONE I OWOCAMI SEZONOWYMI
- CIASTO MIESZANE 2 PORCJE/OSOBE
- KAWA, HERBATA B/O

#### **ZIMNY BUFET 3 PORCJE/1 OSOBE:**

- ROLADA ŁOSOSIOWA Z FARSZEM SZPINAKOWO - SEROWYM
- TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ
- PATERY MIĘSNE: GALANTYNA Z KURCZAKA, SCHAB ZE ŚLIWKĄ, SZYNKA ZE SZPARAGIEM ITD.
- GALART DROBIOWY
- SAŁATKA GYROS
- SAŁATKA GRECKA
- BARSZCZ Z PASZTECIKIEM
- PIECZYWO MIESZANE



- STÓŁ CHŁOPSKI: WĘDLINY SWOJSKIE, KIEŁBASA, KASZANKA, SMALEC WIEJSKI, OGÓRKI KWASZONE, PIECZYWO WIEJSKIE

KOLACJA 1,5 PORCJI/1 OSOBE:

- KURCZAK PO PASTERSKU Z RYŻEM
- BIGOS WIEJSKI
- ŻEBERKA PEKLOWANE PODANE NA KAPUŚCIE
- SZARE KLUCZY Z KAPUSTĄ KWASZONĄ
- PIECZYWO MIESZANE
- DODATKI: MUSZTARDA, KETCHUP, CHRZAN
  
- NAPOJE MIESZANE B/O: SOKI, WODA, COLA, FANTA, SPRITE

➤ **CENA PROPOZYCJI III: 230,00 ZŁ/1 OSOBE**



## **DANIA NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE:**

- SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W CAŁOŚCI Z KOŚCIĄ
- KAPUSTA KWASZONA, SOSY 3 RODZAJE
- **CENA: 15,00 ZŁ/PORCJA**
  
- ŁOSOŚ W MIGDAŁACH
- **CENA: 16,00 ZŁ/PORCJA**
  
- SZCZUPAK FASZEROWANY
- **CENA: 17,00 ZŁ/PORCJA**
  
- KARKÓWKA PEKLOWANA PIECZONA W CAŁOŚCI, PODANA NA KAPUŚCIE
- **CENA: 15,00 ZŁ/PORCJA**
  
- PROSIAK PIECZONY W CAŁOŚCI FASZEROWANY KASZĄ Z WARZYWAMI
- KAPUSTA KWASZONA, SOSY 3 RODZAJE
- **CENA: 20,00 ZŁ/PORCJA**
  
- DZIK PIECZONY W CAŁOŚCI FASZEROWANY KASZĄ Z WARZYWAMI
- KAPUSTA KWASZONA, SOSY 3 RODZAJE
- **CENA: 25,00 ZŁ/PORCJA**

## **ATRAKCJE DODATKOWE:**

- JAZDA KONNA BRYCZKA – 200,0 ZŁ/1H
- KULIG KONNY – 200,0 ZŁ/1H

## **CENA WESELA ZAWIERA:**

- WYSTRÓJ SALI ZGODNIE Z OBOWIĄZUJĄCYMI TRENDAMI
- NAKRYCIE STOŁÓW
- POWITANIE GOŚCI CHLEBEM I SOLĄ
- POWITANIE GOŚCI SZAMPANEM
- OBSŁUGA GOŚCI



- RZUTNIK DO DYSPOZYCJI
- APARTAMENT DLA PAŃSTWA MŁODYCH

### **OPŁATY DODATKOWE**

- TORT WESELNY + SERWIS: **7,00 ZŁ/PORCJA**
- PAKIET NAPOJE B/O (WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ, SOKI MIESZANE, COLA, FANTA, SPRITE, TONIC) : **15,00 ZŁ/OSOBE**
- POPRAWINY – 14:00-20:00 **45 ZŁ/OSOBE**
- KORKOWE(KOSZT PODANIA WŁASNEGO ALKOHOLU) : **5ZŁ/OSOBE**
- NAKRYCIE KRZESEŁ NA BIAŁO: **5,00 ZŁ/SZTUKA**
- **NAKRYCIE SALI DODATKOWE DO USTALENIA**

### **DLA GOŚCI WESELNYCH POKOJE W PENSJONACIE\*\*\* W ATRAKCYJNYCH CENACH**

- ŚNIADANIE DLA GOŚCI WESELNYCH STANDARDOWE, BUFET:  
**20,00 ZŁ/OSOBE**
- ŚNIADANIE DLA GOŚCI WESELNYCH – JEDZENIE POZOSTAŁE Z WESELA, KAWA,  
HERBATA:  
**15,00 ZŁ/OSOBE**