



MENU WESELNE

200zł/osoba

W pakiecie:

- Obiad z deserem
- Zimna płyta
- 4 dania gorące
- Soki owocowe i woda mineralna w dzbankach
- Kawa i herbata w bufecie
- Dekoracja stołu (draperia, serwetki ozdobne, świece, pokrowce na krzesła dla Pary Młodej)
- Pokój dla nowożeńców
- Chlebek powitalny
- Szampan dla gości
- Kieliszki toastowe
- Wstęp do Parku Miniatur Zamków Jurajskich

Powitanie Pary Młodej staropolskim zwyczajem chlebem i solą oraz toast z lampką szampana.

OBIAD

- **Zupy (do wyboru 1):**
 - Rosół z makaronem
 - Krem z brokuł z prażonymi migdałami
 - Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- **Danie główne:**
 - Paterę mięs (rolada śląska, schab po szygarsku, devolay, kaczka pieczona)
 - Ziemniaki gotowane z koperkiem
 - Kluski śląskie
 - Kapusta biała zasmażana
 - Buraczki
 - Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem
 - Surówka z marchewki i jabłka

Restauracja Jurajski Gród

Piasek, ul. Częstochowska 14, 42-253 Janów Tel. +48 722 130 101, +48 34 327 87 56

Fax: +48 343 278 738



DESER (do wyboru 1):

- Lody waniliowe z musem z owoców leśnych i bitą śmietaną
- Lody z owocami i bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA:

- Deski mięs pieczonych i wędlin:
karczek pieczony, schab pieczony, rolada z boczku, pasztet domowy, wędliny tradycyjne
- Tymbalik drobiowy
- Schab po warszawsku w galarecie
- Rożki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Pstrąg w galarecie
- Śledź w oleju
- Ryba po grecku
- Sałatka Floryda z szynką, serem i ananasem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Jaja faszerowane
- Pikle, marynaty
- Pieczywo, masło

I DANIE GORĄCE (do wyboru 1):

- Kotlet cordon bleu, ziemniaki opiekane, surówka z kapusty pekińskiej
- Sznyceł szwajcarski, ziemniaki piurre, sałatka wiosenna
- Pstrąg z rusztu, ziemniaki opiekane, surówka z białej kapusty

II DANIE GORĄCE (do wyboru 1):

- Bogracz
- Jurajska zupa gulaszowa
- Strogonow

Restauracja Jurajski Gród

Piasek, ul. Częstochowska 14, 42-253 Janów Tel. +48 722 130 101, +48 34 327 87 56

Fax: +48 343 278 738



III DANIE GORĄCE (do wyboru 1):

- Potrawka z kurczaka, z pieczarkami i warzywami podana na ryżu
- Gulasz zbójcecki z grzybami leśnymi podany w chlebie

IV DANIE GORĄCE (do wyboru 1):

- Barszczyk czerwony z krokietem
- Żurek śląski w chlebie
- Flaczki wołowe

NAPOJE (bez ograniczeń):

- Bufet z kawą i herbatą
- Soki owocowe i woda mineralna w dzbankach

CIASTO I OWOCE (na stołach lub w bufecie kawowym)

- 3-4 rodzaje ciasta

DODATKOWA OFERTA:

- Stół wiejski- 25zł/osoba
- Ciasto na wynos dla gości- 17zł/sztuka
- Napoje gazowane firmy coca-cola (but. 0,5l)- bez ograniczeń- 15zł
- Udziec staropolski z sosem chrzanowym, z ziemniakami podsmażanymi i ćwikłą serwowane przez Szefa Kuchni Jurajskiego Grodu- 30zł/osoba
- Barek alkoholowy- 500zł usługa barmańska + alkohol
- Fontanna czekoladowa- ok. 1000zł
- Alkohol- do uzgodnienia (może być we własnym zakresie, bez dodatkowych opłat)
- Dodatkowe atrakcje (np. pokaz rycerski, pokaz kuglarski, sztuczne ognie) do uzgodnienia

Dzieci do lat 3- gratis

Dzieci do lat 10- 30% zniżki

Restauracja Jurajski Gród

Piasek, ul. Częstochowska 14, 42-253 Janów Tel. +48 722 130 101, +48 34 327 87 56

Fax: +48 343 278 738