



MENU WESELNE

230zł/osoba

W pakiecie:

- Przystawka
- Obiad z deserem
- Zimna płyta
- 4 dania gorące
- Tort weselny
- Napoje gazowane firmy coca-cola
- 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.

PRZYSTAWKA (do wyboru 1):

- Tatar z wędzonego pstrąga i świeżych ziół podany na sałatce z grillowanymi talarkami ziemniaczanymi
- Roladki z wędzonego łososia z twarogiem i warzywami podany na rukoli w towarzystwie kaparów

OBIAD

- **Zupy (do wyboru 1):**
 - Rosół z makaronem
 - Krem z brokuł z prażonymi migdałami
 - Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

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



- **Danie główne:**

- Patery mięs (rolada śląska, pieczeń cielęca, devolay, kaczka pieczona)
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kluski śląskie
- Kapusta biała zasmażana
- Buraczki
- Surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem
- Surówka z marchewki i jabłka

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
- Śledź w śmietanie
- Ryba po grecku
- Deski serów
- Sałatka Floryda z szynką, serem i ananasem
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Jaja faszerowane
- Pikle, marynaty
- Pieczywo, masło



I DANIE GORĄCE (do wyboru 1):

- Medalion z polędwicy wieprzowej w sosie z borowików, ziemniaki piure, bukiet warzyw gotowanych
- Łosoś z rusztu z ryżem i warzywami gotowanymi
- Kieszonka drobiowa z mozzarellą i suszonym pomidorem, ziemniaki opiekane, sałatka z kapusty pekińskiej

II DANIE GORĄCE (do wyboru 1):

- Bogracz
- Jurajska zupa gulaszowa
- Strogonow

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):

- Napoje gazowane firmy coca-cola
- 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
- Tort weselny (ok. 100g/osoba) na bazie biszkopta i bitej śmietany.



DODATKOWA OFERTA:

- Stół wiejski- 25zł/osoba
- Ciasto na wynos dla gości- 17zł/sztuka
- 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