



## **Zestawy menu weselnego – propozycja**

### **Obiad**

#### **Zupa – do wyboru:**

- rosół z makaronem domowym
- grzybowa z łazankami w chlebie
- zupa krem

#### **II danie – do wyboru:**

- rolada z indyka z warzywami
- rolada wieprzowa z warzywami
- rolada z kurczaka z warzywami
- roladka z polędwiczki wieprzowej z serem wędzonym i boczkiem w sosie maślakowym
- kotlet genua z szynką i serem
- kotlet devolaille
- pieczony karczek w sosie ( pieczeniowy, chrzanowy, pieczarkowy )
- pierś drobiowa z grila w sosie ( maślakowym, koperkowym )
- schab faszerowany ( śliwkami, morelami, grzybami, jarzynami )

#### **Dodatki – do wyboru:**

- ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem, frytki,
- puree ziemniaczane,
- kluski śląskie
- zestaw surówek

#### **Deser – do wyboru:**

- Szarlotka na ciepło z gałką lodów
- lody z owocami
- gruszka na ciepło

### **Zimna płyta**

#### **Wędliny i mięsa – 250g/osobę, salatk – 250g/osobę**

- zestaw mięs pieczonych - wyroby własne (karczek pieczony, schab faszerowany 2 rodzaje, galantyny ze szpinakiem i borowikami)
- kielbasa wiejska, kabanos, pasztety
- galaretki drobiowe, jajka faszerowane
- 3 rodzaje salatek
- 3 sosy
- pieczywo

## **Dania gorące**

**Do wyboru 2 potrawy mięsne + zupa:**

- wieprzowina z brokułami i czosnkiem, pieczywo
- beef stroganoff, pieczywo
- kurczak na słodko-kwaśno
- szaszłyk drobiowy
- potrawka węgierska dania mięsne
- kurczak z warzywami
- karczek w sosie pieczeniowym
- filet z indyka w sosie pieczarkowym

- barszcz czerwony z krokietem
- żurek z wkladką w chlebie
- kapuśniak w chlebie zupa
- bigos staropolski w chlebie

*lub inne dania ustalany indywidualnie.*

## **Napoje**

- napoje gorące (kawa, herbata) - bez ograniczeń
- napoje zimne - bez ograniczeń (sok owocowy, woda mineralna)
- lampka wina musującego na powitanie Gości oraz chleb z solą na przywitanie Państwa Młodych

**Dodatkowo za dopłatą:**

**Ciasto 23zł/osobę (350g/osobę + paczka 0,7kg/2osoby), owoce 7zł/osoby.**

**Ceny przyjęć weselnych w roku 2020 (sobota)**

<i>Liczba osób dorosłych</i>	<i>Cena za osobę (zł)</i>	<i>miesiąc</i>
35-44	200	październik – maj
	225	czerwiec – wrzesień
45-55	195	październik – maj
	220	czerwiec – wrzesień
60-79	190	październik – maj
	215	czerwiec – wrzesień
80-100	185	październik – maj
	210	czerwiec – wrzesień

**Restauracja Zajazd Wielicki - „M&W” Sp. z o.o. Wieliczka, ul. Łąkowa 31**

KRS nr 0000274568 Sąd Rejonowy dla Krakowa-Śródmieście Wydział XI Gospodarczy

NIP: 6831988879, Regon: 120397480, rachunek bankowy PKO BP nr : 21 1020 2906 0000 1202 0158 6536

www.zajazdwielicki.pl; palacyk.wielicki@op.pl ; tel. 012-257-50-49