

## STYLOWE WESELE W „FOLWARKU ŃEMINO”



- organizacja przyjęcia weselnego w stylowej sali bankietowej
- wykwintne menu oraz opcja „Beztroskiego Wesela”
- apartament na noc poślubną dla Pary Młodej w cenie
- specjalna oferta na pokoje dla gości weselnych
- voucher na kolację w pierwszą rocznicę ślubu
- możliwość wykonania sesji zdjęciowej w pięknym plenerze Folwarku Ńemino
- „Oskarowe” wejście Pary Młodej
- opieka organizatora podczas trwania przyjęcia weselnego
- degustacja menu weselnego
- plac zabaw dla dzieci
- Duży, bezpłatny parking

Uprzejmie informujemy, że nasza oferta jest jedynie wstępną propozycją i jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie i uwagi.

Serdecznie zapraszamy na spotkanie podczas którego z przyjemnością szerzej opowiemy o możliwościach naszego obiektu.

## Zestaw I

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą  
Aperitif - lampka wina musującego



### OBIAD:

#### Przystawka

Pasztet z pistacjami w towarzystwie kolorowych sałat z żurawiną

#### Zupa

Tradycyjny rosół babuni z karotką i makaronem domowym

#### II danie (na półmiskach, po 75%)

- Roladki drobiowe z bazylią i serem mozzarella
- Kotlet de volaille;
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Potrawka z kurczaka z ryżem i białym sosem
- Dodatki:
- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Warzywa blanszowane
- Bukiet surówek – 2 rodzaje
- Buraczki z renetą na ciepło

#### Deser

Szarlotka z cynamonem na ciepło z bitą śmietaną  
Gałka lodu waniliowego

### ZAKĄSKI ZIMNE W STÓŁ:

- Karczek wieprzowy pieczony w kminie
- Schab z bekonem- rolada
- Terrina drobiowa z mozzarellą

- Tymbaliki drobiowe
- Paleta wędlin wiejskich
- Marynaty
- Zimne sosy
- Filet z pstrąga w krystalicznej zalewie
- Ruloniki z łososia wędzonego z musem chrzanowym;
- Filet z matiasa w oliwie
- Sałatka z blanszowanym brokułem, dressingiem jogurtowym z ziarnami słonecznika
- Gyros
- Pieczywo i masło

### NAPOJE:

Soki owocowe 1l/os

Bez ograniczeń:

- Kawa
- Herbata
- Woda

### DANIA PO PÓŁNOCY:

Barszcze czerwony z pasztecikiem

Na ciepło -do wyboru jedna pozycja:

- Karkówka oberzysty
- Udziec drobiowy z pieczarkami
- Pieczeń wieprzowa w sosie z runa leśnego

## Zestaw II

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą  
Aperitif - lampka wina musującego



### OBIAD:

#### Przystawka

Łosoś marynowany z pieprzem konserwowym na kruchej sałacie

#### Zupa

Consomme z kaczki z zielonymi kluseczkami

#### II danie (na półmiskach, po 75%)

- Roladki drobiowe z bazylią i serem mozzarella
- Kotlet de volaille;
- Rarytas kaczki ze złotą renetą na modrej kapuście
- Zraz wołowy z korniszonym i bekonem
- Dodatki:
- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Warzywa blanszowane
- Bukiet surówek – 2 rodzaje
- Buraczki na ciepło

#### Deser

Lody waniliowe na bitej śmietanie z gorącym sosem wiśniowym

### ZAKĄSKI ZIMNE W STÓŁ:

- Schab z bekonem- rolada
- Karkówka z borowikiem
- Terrina z brokułem

- Paleta wędlin wiejskich
- Marynaty
- Zimne sosy
- Pstrąg w krystalicznej zalewie
- Tymbalik z łososia
- Filet z matiasa ze złotą renetą
- Filet z makreli na sosie chrzanowym
- Sałatka wielowarzywna z fetą
- Sałatka ziemniaczana z kaparami i chrupiącym bekonem
- Pieczywo i masło

### NAPOJE:

Soki owocowe 1l/osoba

Bez ograniczeń:

- Kawa
- Herbata
- Woda

### DANIA PO PÓŁNOCY:

Bogracz lub Forszmak drobiowy

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Mięso na ciepło -do wyboru jedna pozycja:

- Karkówka oberżysty
- Pieczeń wieprzowa w sosie z runa leśnego
- Szaszłyk drobiowy

## Zestaw III BEZTROSKE WESELE

Tradycyjne powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Aperitif - lampka wina musującego



### OBIAD:

#### Przystawka

Carpaccio z buraków z aromatycznym vinegree

#### Zupa

Aromatyczny rosół z bażanta z lanymi kluseczkami

#### II danie (na półmiskach, po 75%)

- Polędwiczki wieprzowe na sosie z runa leśnego
- Kotlet de volaille;
- Rarytas kaczki ze złotą renetą na modrej kapuście
- Zraz wołowy z korniszonem i bekonem
- Dodatki:
- Ziemniaki z koperkiem
- Ziemniaki opiekane
- Warzywa blanszowane
- Bukiet surówek – 2 rodzaje
- Buraczki na ciepło

#### Deser

Gruszka gotowana w szafranie na sosie waniliowym z sorbetem truskawkowym

#### ZAKĄSKI ZIMNE W STÓŁ:

- Polędwiczka wieprzowa faszerowana borowikiem
- Karczek wieprzowy pieczony w kminie
- Paleta wędlin wiejskich
- Sery z bakaliami
- Marynaty
- Zimne sosy
- Pstrąg w krystalicznej zalewie
- Tymbalik z łososia

- Filet z matiasa ze złotą renetą
- Sielawa wędzona
- Sałatka wielowarzywna z fetą
- Sałatka ziemniaczana z kaparami i chrupiącym bekonem
- Pomidory z mozzarellą i bazylią
- Pieczywo i masło

#### Dodatkowa atrakcja:

indyk z sosem żurawinowym

#### BUFET ŁAKOCI:

- Ciasta
- Owoce
- Tort weselny

#### NAPOJE:

Bez ograniczeń:

- Kawa
- Herbata
- Woda
- Soki owocowe
- Napoje gazowane

#### DANIA PO PÓŁNOCY:

Potrawka cielęca z szyszkami rakowymi

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Dania na ciepło:

- Karkówka oberżysty
- Trio pierogowe: kaczka, dzik, szpinak





**Możliwe do wykupienia opcje dodatkowe :**

-ślub w plenerze

- poprawiny (czas trwania 6 godzin).

Istnieje również możliwość zorganizowania poprawin w formie grilla

- stół wiejski

- live cooking

- dzik, indyk, rolada z piersi indyczej, prosiak faszerowany

- ciasta, deserki koktajlowe, owoce filetowane

- napoje gazowane

- tort

- pokrowce na krzesła

- dekoracje kwiatowe

- ścianka za Parą Młodą

- jazda bryczką do kościoła

- piwo w kegu na poprawiny

- ceny specjalne na alkohol oraz opcja baru weselnego

**Stawki specjalne dla dzieci**

