



Pod Zielonym

D E B E M

HOTEL & RESTAURACJA

www.podzielonymdebem.pl

tel. +48 605 06 10 10

e-mail: imprezy@podzielonymdebem.pl

Oferta Uczty Weselnej w cenie 239 zł od osoby

(powyżej 120 osób: zniżka 10 zł / os.

w okresie listopad-marzec: zniżka 10 zł / os.)

Obiad:

- rosół wołowo-drobiowy z makaronem własnego wyrobu i podrobami
- **mięsa podawane na paterach (3 kawałki/os., 8 rodzajów):**
 - rolada wołowa, rolada wieprzowa
 - kaczka po królewsku
 - „Przeplataniec Oderberg” - 3 rodzaje mięsa w grillowanym boczku
 - grillowana pierś z kurczaka z porem i serem camembert
 - roladka drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
 - kotlet Cordon-bacon
 - „kapsa” z pieczarkami
- surówka z białej kapusty
- surówka z czerwonej kapusty
- surówka z marchwi i selera
- surówka z buraczków
- kluski śląskie, kluski ciemne
- ziemniaki z koperkiem lub ziemniaki opiekane
- sos tradycyjny

Deser:

- ciasta tortowe (2 kawałki na osobę, 5 rodzajów)
- witryna z lodami Carte d'Or lub słodki stół
- krojenie tortu weselnego (tort we własnym zakresie lub za dopłatą – już od 5 zł/os.)
- napoje gorące: kawa i herbata (bez ograniczeń przez cały czas trwania imprezy)
- owoce: 5 rodzajów, w zależności od pory roku

Zimna płyta:

- patera przekąsek typu „finger-food” (tortille, bruschetta, hummus, koreczki, śliwki w boczku)
- patera przekąsek mięsnych (kiełbaski, kabanosy, szynki, domowy pasztet)
- panierowane fileciki drobiowe z pikantnym dipem
- galaretki drobiowe, galaretki z szynką
- tatar wołowy
- patera przekąsek rybnych

- własnego wyrobu smalec ze skwarkami, kiszony ogórek
- deski serów żółtych i pleśniowych
- sałatka „Ceasar” z kurczakiem
- sałatka sezonowa
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Kolacja I:

- gulasz po czesku, bogracz, strogonoff drobiowy, penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą, risotto (1-2 dania do wyboru)

Kolacja II:

- **mięsa:**
 - „kapsa” z pomidorem i mozzarellą
 - de volaille z brokułami i serem
 - żeberka bbq
- **ryby:**
 - filet z łososia w ziołach
 - dorsz w cieście
- sałatka sezonowa
- dufinki, puree ziemniaczane z koperkiem
- ketchup, musztarda, chrzan

Kolacja III:

- barszcz z krokietem mięsnym

Napoje :

- **bez ograniczeń:** soki 100%, napoje gazowane firmy „Pepsi” w szklanych butelkach, woda mineralna z cytryną, lana Kofola dostępna w barze

Alkohol:

- wino musujące na toast dla Młodej Pary i Gości Weselnych - **gratis**
- wino podawane do obiadu - **gratis**
- alkohole mocne: we własnym zakresie (**bez opłat**) lub w dodatkowym pakiecie
- piwo, wino – płatne dodatkowo lub w dodatkowym pakiecie
- opcjonalny pakiet alkoholi – wódka (np. Wyborowa), wino, piwo – **bez limitów w cenie 49 zł / osoba pełnoletnia**

Ponadto:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą – **gratis**
- romantyczny nocleg dla Młodej Pary ze śniadaniem lub voucher do naszego Piwnego SPA – **gratis**
- dekoracje z żywych kwiatów – **gratis**
- dzieci: niemowlęta - gratis, dzieci do lat 3 - 30 zł/os., do lat 8 - połowa ceny
- komfortowe pokoje dla gości weselnych już **od 59 zł/os.**
- stół wiejski - **15 zł/os.**
- fontanna czekoladowa – **490 zł + 5 zł/os.**
- limuzyna Jaguar XJ8 Long w promocyjnej cenie - **od 550 zł** (5 godz., 100 km)

Powyższe menu zostało skomponowane w oparciu o nasze wieloletnie doświadczenie, tak aby sprostać zróżnicowanym gustom naszych gości. Niemniej jednak jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i pomysły. W przypadku liczby gości niższej niż 75 os., cena oferty może wzrosnąć.