



## **MENU WESELNE nr 3 – cena 210 zł / osoba**

### **OBIAD**

- **Pierwsze danie:** rosół domowy z makaronem naleśnikowym, krem z białych warzyw aromatyzowany oliwą truflową.
- **Drugie danie:** potrawka z kurczaka z ryżem i sosem z rodzynekami.
- **Trzecie danie:** ziemniaki z wody posypane koperkiem, ziemniaki opiekane, frytki,  
mięsa:
  - zrazy wołowe w sosie własnym,
  - de volaille z masłem i pietruszką,
  - filet z łososia na sosie gorczycowym,
  - kotlet szwajcar,
  - kaczka pieczona z jabłkiem i rodzynekami.

#### Dodatki do drugiego i trzeciego dania:

- surówka z kapusty pekińskiej,
  - surówka z marchewki z jabłkiem,
  - sałatka wiosenna,
  - mix warzyw gotowany na parze z masłem migdałowym.
- **Czwarte danie – deser:** ciasto czekoladowe z bitą śmietaną.

### **ZIMNE PRZEKASKI (11)**

- schab ze śliwką i morelą,
- roladka szpinakowa z łososiem,
- śledź z ogórkiem i cebulką,
- półmiski mięs,
- ryba w galarecie,
- tymbaliki drobiowe,
- sałatka z cebulką marynowaną,
- sałatka jarzynowa w szynce,
- sałatka z brokuła,
- pieczywo białe i ciemne,
- masło.

### **DANIA PODAWANE NA CIEPŁO W CZASIE UCZTY WESELNEJ**

- strogonow lub żurek z jajkiem,
- barszcz czerwony z krokietem,
- pieczona szynka na sosie cumberland,
- połówiczka wieprzowa na sosie z marynowanego pieprzu.

### **NAPOJE CIEPŁE** (kawa i herbata) *bez ograniczeń – wg indywidualnych zamówień*

## "Mikołaj"

PROJEKTOWANIE I TURYSTYKA  
Ryszard Gordziej  
ul. Słoneczna 17  
84-113 Białogóra  
www.bialogora.com.pl



### INFORMACJE ORGANIZACYJNE

#### WESELE

Od Właścicieli „Mikołaja” w prezencie dla Pary Młodej oraz Rodziców z obojga stron zapewniamy w dniu wesela 2-osobowe pokoje gościnne.

<b><i>Cena obejmuje</i></b>	<b><i>Cena nie obejmuje</i></b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- wynajem sali bankietowej,</li><li>- obsługę kelnerską i gastronomiczną.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- wystroju sali (wg cennika usług dodatkowych),</li><li>- orkiestry,</li><li>- napojów chłodzących i alkoholowych,</li><li>- ciast i tortu weselnego,</li><li>- owoców.</li></ul>

#### POPRAWINY

Koszt poprawin w dniu następnym wynosi 2000 zł / za 6 godzin\*.

##### ***Cena poprawin obejmuje:***

- wynajem sali bankietowej,
- ciepły żurek serwowany na rozpoczęcie poprawin,
- obsługę dwóch kucharek i dwóch kelnerów – każda następna osoba obsługi za dodatkową opłatą 200 zł.

Na poprawinach serwowane są wszystkie dania pozostałe z uczyty weselnej.

\* Każda następna rozpoczęta dodatkowa godzina płatna:

- wynajem sali bankietowej – 250 zł,
- obsługa – 200 zł.

~~~~~  
Dodatkowo istnieje możliwość wykupienia na miejscu napoi chłodzących i alkoholowych.

|                             |                                                    |
|-----------------------------|----------------------------------------------------|
| soki                        | 8,00 zł / 1 litr                                   |
| woda gazowana i niegazowana | 4,00 zł / 1 litr                                   |
| pepsi, 7-up, mirinda        | 8,00 zł / 1 litr                                   |
| piwa                        | asortyment i ceny wg cennika Restauracji „Mikołaj” |