



# OFERTA WESELNA

Wesele Tradycyjne

Wesele Współczesne

Wesele Przyszłościowe

## **MANAGER DWORU HULANKA**

Paweł Jakubczak

tel. 796 594 694

email: [hulanka@karczmarzym.com.pl](mailto:hulanka@karczmarzym.com.pl)

Pawłówek, ul. Bydgoska 1

## **MANAGER KARCZMY RZYM**

Seweryn Bronk

tel. 531 531 516

email: [rzym@karczmarzym.com.pl](mailto:rzym@karczmarzym.com.pl)

Pawłówek, ul. Bydgoska 1

# Wesele Przyszłościowe

## KOKTAIL W OCZEKIWANIU NA PARĘ MŁODĄ DO 45 MINUT

- Wino musujące na toast
- **Finger food** – drobne przekąski serwowane przez kelnerów

## POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą przez Mistrza Twardowskiego

## PRZYSTAWKA DO WYBORU, SERWOWANE NA TALERZU

- Pasztet z kaczki w aromacie pomarańczy z sosem cumberland
- Carpaccio z rostbefu sezonowanego minimum 14 dni
- Półgęsek z sosem malinowym
- Łosoś wędzony z musem chrzanowym i grzanką

## ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH

- Zupa serowa wzbogacona szynką i pomidorami
- Zupa cebulowa na bulionie z grzankami
- Krem z białych warzyw ✓
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec) ✓
- Zupa kurkowa (sezonowo: lipiec) ✓
- Krem z dyni (sezonowo: październik, listopad) ✓
- Bursztynowy rosół ze swojskim makaronem

## DANIE GŁÓWNE, SERWOWANE W FORMIE ATRAKCJI PRZEZ KUCHARZY PRZY GOŚCIACH

- Maślane indyki pieczone w całości, miodowe warzywa i owoce suszone, sos żurawinowy
- Udziec wieprzowy, pieczone ziemniaki z rozmarynem, warzywa karmelizowane

## BUFET GORĄCY, SERWOWANY DO PÓŁNOCY

- Zrazy wołowe faszerowane zgodnie z polską tradycją, ziemniaki gotowane / kasza
- Polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola, penne z bazyliowym pesto
- Polędwiczki wieprzowe zapiekane z pomidorem pod plasterkami mozzarelli, kluski przesmażone ze szpinakiem i czosnkiem
- Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona w asyście warzyw, ziemniaki pieczone
- Pieczeń ze schabu z leśnymi grzybami, ziemniaki gotowane
- Kotlet schabowy po chłopsku, ziemniaki smażone
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami, kopytka ziemniaczane
- Dorsz w pomidorach z czarnymi oliwkami, kluski francuskie
- Pierogi różnego rodzaju
- Łosoś z grilla z sosem bernaise / koperkowym, gnocchi
- Kaczka pieczona z jabłkami, kluski lane
- Pierś drobiowa faszerowana grzybami w sosie śmietanowym z kurkami, penne z bazyliowym pesto

## BUFET SŁODKI

- Ciasto w wybranym asortymencie
- Tiramisu
- Panna cotta z sosem z owoców leśnych
- Krem czekoladowy z wiśniami i nutą pomarańczy
- Krem z mango
- Krem Brulee

## LEKKIE PRZEKĄSKI NA ZIMNO DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU, SERWOWANE W STOŁY GOŚCI LUB W BUFECIE

- Pieczone mięsiwa na zimno: indyk pieczony faszerowany, karkówka nadziewana wędzonymi śliwkami, schab pieczony z grzybami
- Deska serów serwowana z winogronami i bakaliami ✓
- Doprawiony tatar wołowy na razowej grzance
- Rostbef w sosie jogurtowo-czosnkowym
- Delikatny pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Szyńka parmeńska z melonem
- Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym w otoczce kopru
- Pstrąg zalany (ryba w zalewie słodko-kwaśnej)
- Ryba po grecku z obfitością warzyw
- Solony śledź w trzech smakach: w oleju lnianym, w śmietanie, pikantny z papryką
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku

## PRZEKĄSKI W GALARECIE

- Szparagi w szynce
- Szyńka wg ruskich
- Szyńka z musem śmietanowo-chrzanowym
- Indyk z żurawiną
- Karkówka z warzywami
- Schab gotowany w ziołach w asyście z warzyw
- Ozorki z musem chrzanowym i marynatami
- Galart wieprzowy na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym
- Galantyna drobiowa nadziewana orzechami i rodzynkami
- Pstrąg z cytryną i koprem
- Łosoś ze szparagami w galarecie

## SALAATKI

- Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto ✓
- Sałatka grecka ✓
- Sałatka z wędzonym tofu ✓
- Sałatka z tuńczykiem i serem pleśniowym ✓
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (wytrawna)

## ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ ASORTYMENT PRZEKĄSEK NA ZIMNO WZBOGACAMY O

- sushi
- ostrygi na lodzie

## PO PÓŁNOCY LIVE COOKING DO 90 MINUT

- Kuchnia włoska z owocami morza lub grill na tarasie: mięsna, ryby, warzywa, sosy, dipy

Live cooking to kulinarny sposób na uatrakcyjnienie Państwa uroczystości. To również szansa na podpatrzenie pracy mistrzów kuchni. Goście wybierają składniki, z których kucharz przygotowuje danie na ich oczach. Gotowanie na żywo stało się jedną z głównych atrakcji uroczystości weselnych.

## GORĄCY POSIŁEK W BUFECIE

Ok. godziny 2:30 do wyboru:

- Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami
- Żur polski taki, że dech zapiera
- Flaki z pieprzykiem
- Zupa gulaszowa

Pieczyno i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących  
Z przyjemnością przygotowujemy inne potrawy według Państwa życzenia

## CENA ZAWIERA

- Wino musujące na toast
- Przystawka 1 porcja/osobę
- Zupę 1 porcja/osobę
- Dania główne 4 porcje/osobę
- Dodatki do mięs 3 porcje/osobę
- Bufet słodki: ciasto 100 gramów /osobę oraz 3 mini desery/osobę
- Przekąski zimne 6 porcji/osobę
- Po północy live cooking 1 ciepły posiłek/osobę
- Napoje ciepłe bez ograniczeń ( wybór kaw i herbat)
- Napoje zimne – woda mineralna z cytryną bez ograniczeń
- Serwety w wybranej kolorystyce i świece
- Profesjonalna obsługa kelnerską
- Apartament dla Pary Młodej
- Szatnię i toalety
- Parking
- Kapliczkę na błogosławieństwo

## CENA NIE ZAWIERA

- Tortu
- Alkoholi

## DO OFERT WESELNYCH PROPONUJEMY ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

- Live cooking
  - Kuchnia włoska z owocami morza
  - Grill na tarasie: mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy
- Kompozycja ryb wędzonych
- Karczemny stół biesiadny zastawiony tradycyjnymi wędlinami, wiejskimi kiełbasami, pieczonymi pasztetami, smalcem, ogórkami i wiejskim chlebem, z szynką Podkomorzeżego krojoną przez Gości
- Dzika piezzonego, prosiaka faszerowanego, soczystą szynkę, indyki faszerowane pieczone w całości
- Tort weselny
- Suchy lód i fajerwerki do tortu
- Bufety słodkie z mini deserami
- Fontannę czekoladową z owocami, m.in. truskawki, ananas, melon, brzoskwinie, winogrona, sery i krakersy
- Tort w otoczce suchego lodu
- Owoce na gerydonach (150g/300g)
- Piwo z kija
- Włoskie wino musujące z kija
- Weselny open bar
- Serwis dostarczonego przez Państwa alkoholu
- Wystrój stołów w wybranej kolorystyce z żywymi kwiatami ( w cenie wystrój stołów bez kwiatów)
- Pokrowce na krzesła
- Kokardy materiałowe na pokrowce na krzesła (łosoś lub perłowy)
- Ściankę za stołem Państwa Młodych
- Pokoje hotelowe dla Gości weselnych
- Limuzynę zabytkową z szoferem w liberii
- Miodowy weekend w Hotelu Bohema\*\*\*\* z udostępnieniem wnętrza do sesji zdjęciowej
- Wniesienie własnej dekoracji zewnętrznej
- Organizacja cywilnej ceremonii ślubnej
- Rzutnik multimedialny z ekranem
- Fotobudkę
- Poprawiny

## WESELNY OPEN BAR

### OPCJA I

- wino do obiadu: czerwone i białe
- bez ograniczeń czasowych:  
piwo, wódka Sobieski, Wyborowa 45,00 zł/osobę lub wódka Finlandia 55,00 zł/osobę

### OPCJA II

- bez ograniczeń czasowych:  
wino czerwone i białe  
piwo, wódka Sobieski, Wyborowa 60,00 zł/osobę lub wódka Finlandia 70,00 zł/osobę