



OFERTA WESELNA

Wesele Tradycyjne

Wesele Współczesne

Wesele Przyszłościowe

MANAGER DWORU HULANKA

Paweł Jakubczak

tel. 796 594 694

email: hulanka@karczmarzym.com.pl

Pawłówek, ul. Bydgoska 1

MANAGER KARCZMY RZYM

Seweryn Bronk

tel. 531 531 516

email: rzym@karczmarzym.com.pl

Pawłówek, ul. Bydgoska 1

Weselne Tradycyjne

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą przez Mistrza Twardowskiego
- Wino musujące na toast

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W WAZACH LUB W BULIONÓWKACH

- Bursztynowy rosół ze swojskim makaronem
- Bulion z pasztecikiem
- 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) ✓

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU, SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- Zrazy z szynki wieprzowej faszerowane zgodnie z polską tradycją
- Polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola
- Polędwiczki wieprzowe zapiekane z pomidorem pod plasterkami mozzarelli
- Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona w asyście warzyw
- Pieczeń ze schabu z leśnymi grzybami
- Kotlet schabowy po chłopsku
- Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami
- Sznyceł z indyka w złotych płatkach
- Pieczeń z piersi indyka z suszonymi owocami
- Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta
- Kotlet de volaille z ziołami, tryskający masłem cytrynowym
- Filet z pstrąga z sosem tatarskim / w płatkach migdałów
- Dorsz w pomidorach z czarnymi oliwkami
- Jako uzupełnienie półmisek proponujemy pierogi różnego rodzaju ✓

ZA DOPŁATĄ 10 ZŁ OD OSOBY ASORTYMENT DAŃ GŁÓWNYCH WZBOGACAMY O EKSKLUZYWNE DANIA:

- Sandacz lub łosoś pieczony w całości serwowany przez kucharzy i kelnerów
- Kaczka pieczona z jabłkami
- Kruchutkie zrazy wołowe bite faszerowane zgodnie z polską tradycją
- Delikatna wołowina (ligawa) w sosie z zielonego pieprzu / w sosie chrzanowym
- Sakwa Twardowskiego – polędwiczki wieprzowe faszerowane prawdziwkami
- Pierś kurczaka z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów
- Pierś drobiowa faszerowana grzybami w sosie śmietanowym z kurkami

DODATKI DO MIĘS

- ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone, frytki, złociste kromki, delikatne kluski przesmażane ze szpinakiem i czosnkiem, kluski francuskie, ryż z warzywami, kasza
- marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior), snopki fasolki szparagowej, kapusta zasmażana biała, kapusta czerwona słodko-kwaśna, pieczone buraczki

aromatyzowane skórka pomarańczy, bukiety kolorowych surówek, kompozycje sałat z winegretem

DESER WESELNY

- Ciasto w wybranym asortymencie 4 rodzaje
- Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną
- Lody czekoladowe z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną
- Lody waniliowe z sezonowymi owocami i bitą śmietaną
- Tiramisu
- Panna cotta z sosem z owoców leśnych
- Krem czekoladowy z wiśniami i nutą pomarańczy
- Eton mess – beza, bita śmietana i świeże owoce: truskawki lub maliny

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 z musem jogurtowo-czosnkowym
- Delikatny pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Szynka 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, w śmietanie, pikantny z papryką
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku

PRZEKĄSKI W GALARECIE

- Szparagi w szynce
- Szynka wg ruskich
- Szynka z musem śmietanowo – chrzanowym
- Indyk z żurawiną i winogronami
- 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 i cytryną

SALAATKI

- Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto ✓
- Sałatka grecka ✓
- Sałatka z tuńczykiem i serem pleśniowym ✓
- Sałatka z kuskusem i pomarańczą ✓

- Sałatka z grillowanym kurczakiem (wytrawna)

GORĄCE POSIŁKI PO PÓŁNOCY, SERWOWANE W STOŁY GOŚCI LUB W BUFECIE

Ok. godziny 1:00 do wyboru:

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

Ok. godziny 2:00 do wyboru:

- Golonki w kapuście
- Udko kurczaka pieczone w pieczarkach
- Ragout z dziczyzny
- Staropolski bigos, biała kiełbasa

Ok. godziny 3:00 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
- Zupę 1 porcja/osobę
- Danie główne 4 porcje/osobę
- Dodatki do mięs 3 porcje/osobę
- Ciasto 150 gramów /osobę lub deser 1 porcja/osobę
- Przekąski zimne 6 porcji/osobę
- Po północy 3 ciepłe posiłki/osobę
- Napoje ciepłe bez ograniczeń (wybór kaw i herbat)
- Napoje zimne – woda mineralna z cytryną bez ograniczeń
- Serwety w wybranej kolorystyce i świece
- Profesjonalną obsługę 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