



# OFERTA WESELNA

## Wesele Tradycyjne

### 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: [manager@karczmarzym.com.pl](mailto:manager@karczmarzym.com.pl)

Pawłówek, ul. Bydgoska 1

# Weselne Tradycyjne

## POWITANIE

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

## WINO SERWOWANE DO OBIADU BEZ OGRANICZEŃ

- Białe
- Czerwone

## 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
- Kaczka pieczona z jabłkami
- Pieczeń z piersi indyka z suszonymi owocami
- Pierś drobiowa nadziewana szpinakiem i białym serem solankowym
- 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 ✓

## 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, kapusta zasmażana biała, kapusta czerwona słodko-kwaśna, pieczone buraczki aromatyzowane skórka pomarańczy, bukiety kolorowych surówek, kompozycje sałat z winogretem

## 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 pomarańczową
- 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 mięsna 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
- 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, w śmietanie, pikantny z papryką
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku

## PRZEKĄSKI W GALARECIE

- Szparagi w szynce
- Szyńka wg ruskich
- 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 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
- Wino bez ograniczeń serwowane do obiadu
- 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 herbat i kaw z ekspresu (cappuccino, espresso, crema)
- Woda mineralna z cytryną bez ograniczeń
- Serwis dostarczonego alkoholu – nie pobieramy opłaty korkowej
- Wybrane elementy dekoracji – świece, świeczniki, obrusy, serwety, lampiony, czerwony dywan
- Apartament dla Pary Młodej
- Szatnię i toalety
- Parking
- Udostępnienie kapliczki na błogosławieństwo