



OFERTA WESELNA

Wesele Współczesne

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: manager@karczmarzym.com.pl

Pawłówek, ul. Bydgoska 1

Wesele Współczesne

POWITANIE

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

WINO SERWOWANE DO OBIADU BEZ OGRANICZEŃ

- Białe
- Czerwone

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA 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) ✓

DANIE GŁÓWNE JEDNO DO WYBORU, SERWOWANE NA TALERZACH

- Delikatna wołowina w sosie z zielonego pieprzu, gratina i marchewką glazurowaną
- Udo z kaczki, kopytka z dodatkiem żurawiny, czerwona kapusta
- Sakwa Twardowskiego – polędwiczki wieprzowe faszerowane prawdziwkami, pieczony ziemniak, buraczki na ciepło
- Pierś kurczaka z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów, kluski francuskie, warzywa na parze
- Stek z polędwicy wieprzowej nadziewany wędzonymi śliwkami, owinięty bekonem, pikantny ryż, szaszłyk warzywny z grilla

BUFET GORĄCY, SERWOWANY DO PÓŁNOCY

- Kruchutkie zrazy wołowe bite faszerowane zgodnie z polską tradycją, ziemniaki gotowane / perłowa kasza
- Bitki cielęce z borowikami
- 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
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami, kopytka ziemniaczane
- Medaliony z kurczęcia w sosie śmietanowym z kurkami, penne z bazyliowym Pesto
- Pieczeń z piersi indyka z suszonymi owocami
- Kaczka pieczona z jabłkami, kluski lane
- Dorsz w pomidorach z czarnymi oliwkami, kluski francuskie
- Łosoś z grilla z sosem śmietanowym z borowikami / koperkowym, gnocchi
- Pierogi różnego rodzaju ręcznie lepione ✓

BUFET SŁODKI

- Ciasto w wybranym asortymencie 3 rodzajów
- Tiramisu
- Panna cotta z sosem z owoców leśnych
- Krem czekoladowy z wiśniami i nutą pomarańczową
- Krem z mango
- Krem Brulee

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
- 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 nadziewany 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 wędzonym tofu ✓
- Sałatka z tuńczykiem i serem pleśniowym ✓
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (wytrawna)

GORĄCE POSIŁKI PO PÓŁNOCY, SERWOWANE W BUFECIE

Ok. godziny 1:00 do wyboru:

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

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
- Zupę 1 porcja/osobę
- Danie główne 4 porcje/osobę
- Wino bez ograniczeń serwowane do obiadu
- Dodatki do mięs 3 porcje/osobę
- Bufet słodki: ciasto 100 gramów/osobę oraz 3 mini desery/osobę
- Przekąski zimne 6 porcji/osobę
- Po północy 2 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

DO OFERT WESELNYCH PROPONUJEMY DODATKOWO:

- Live cooking
 - Kuchnia włoska z owocami morza
 - Grill na tarasie: mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy
- Karczemny stół biesiadny zastawiony tradycyjnymi wędlinami, wiejskimi kiełbasami, pieczonymi pasztetami, smalcem, ogórkami i wiejskim chlebem, z szynką Podkomorzeo
- Dzika piezonego, prosiaka faszerowanego, soczystą szynkę, indyki faszerowane pieczone w całości
- Łosoś pieczony w całości serwowany przez kucharzy i kelnerów
- Tort weselny
- Suchy lód i fajerwerki do tortu
- Bufety słodkie z mini deserami
- Fontannę czekoladową z owocami, serami i krakersami
- Owoce na gerydonach
- Piwo z nalewaka
- Włoskie wino musujące z nalewaka
- Weselny open bar
- Pokrowce na krzesła
- Kokardy materiałowe na pokrowce na krzesła (łosoś lub perłowy)
- Ściankę za stołem Państwa Młodych
- Pokoje hotelowe dla Gości weselnych
- Miodowy weekend w Hotelu Bohema**** z udostępnieniem wnętrza do sesji zdjęciowej
- Organizacja cywilnej ceremonii ślubnej
- Rzutnik multimedialny z ekranem
- Fotobudkę