



OFERTA WESELNA

Wesele Tradycyjne

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

Weselne Tradycyjne

POWITANIE

- Wino musujące na toast otwierane efektownie szablą
- 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 z kluseczkami lubczykowymi
- Bulion z pasztecikiem
- 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 zapiekane z pomidorem pod plasterkami mozzarelli
- Polędwiczki z szynką, serem i pieczarkami duszone w pomidorach
- 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 pstrągą z sosem tatarskim lub w płatkach migdałów
- Dorsz smażony z ziołami podawany z czarnymi oliwkami i pomidorkami
- Jako uzupełnienie półmisków proponujemy pierogi różnego rodzaju ✓

DODATKI DO MIĘS

- ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone, frytki, złociste krokiety, delikatne kluski przesmażane ze szpinakiem i czosnkiem, ryż z warzywami, kasza
- marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze, kapusta zasmażana biała, kapusta modra, buraki tarte na ciepło, bukiety kolorowych surówek, mix 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 żurawiną
- Szyńka parmeńska z melonem
- Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym na pumperniku
- Pstrąg zalany (ryba w zalewie słodko-kwaśnej)
- Ryba po grecku z obfitością warzyw
- Ryba po japońsku
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku

PRZEKĄSKI W GALARECIE

- Szparagi w szynce
- Sałatka jarzynowa w szynce
- Indyk z żurawiną i winogronami
- Karkówka z warzywami
- Schab gotowany w ziołach w asyście z warzyw
- Kurczak z warzywami
- Galart wieprzowy na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym
- Pstrąg z cytryną i koprem

SALAATKI

- Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto ✓
- Sałatka grecka ✓
- Sałatka z tuńczykiem i ryżem
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (wytrawna)

GORĄCE POSIŁKI, SERWOWANE W STOŁY GOŚCI LUB W BUFECIE

Ok. godziny 23:15 do wyboru:

- Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami
- Żur polski taki, że dech zapiera
- Flaki z pieprzykiem
- Zupa gulaszowa
- Ragout z kurczaka z warzywami w pomidorach
- Ragout z kurczaka, orientalne z mleczkiem kokosowym

Ok. godziny 1:15 do wyboru:

- Golonki w kapuście
- Szaszłyki drobiowo-warzywne
- Żeberka wieprzowe z sosem BBQ
- 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

Ceny 2024 r.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
PIĄTEK	250	250	250	280	280	280	280	280	280	260	250	250
SOBOTA	260	250	250	290	290	290	290	290	290	280	260	250
NIEDZIELA	250	250	250	270	-	270	270	270	270	250	250	250

CENA ZAWIERA

- Kompleksową opiekę managera na poszczególnych etapach przyjęcia
- Wino musujące na toast otwierane efektownie szablą
- Zupę 1 porcja/osobę
- Danie główne 4 porcje/osobę
- Dodatki do mięs 3 porcje/osobę
- Wino białe oraz czerwone bez ograniczeń serwowane do obiadu
- Ciasto 150 gramów/osobę lub deser 1 porcja/osobę
- Przekąski zimne 6 porcji/osobę
- Dania na gorąco w nocy 3 porcje/osobę
- Napoje ciepłe bez ograniczeń – wybór herbat i kaw z ekspresu (cappuccino, espresso, crema)
- Wodę mineralną z cytryną bez ograniczeń
- Serwis dostarczonego alkoholu – nie pobieramy opłaty korkowej
- Elementy dekoracji stołów – świece, świeczniki, obrusy, serwetki w różnych kolorach,
- Sztalugę z lustrem do ekspozycji planu stołów
- Ramkę Instagramową do wspólnych zdjęć
- Bańki mydlane podczas pierwszego tańca
- Elementy dekoracji ogrodu – lampiony, czerwony dywan ze stolikami koktajlowymi, ognisko, girlandy świetlne, taras z kompletami wypoczynkowymi i leżakami
- Duży plac zabaw, parking, szatnię i toalety
- Apartament dla Pary Młodej
- Udostępnienie kapliczki na błogosławieństwo
- Udostępnienie Pałacu Suchary oraz Hotelu Bohema ***** na sesję ślubną

Wesele Współczesne

POWITANIE

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

WINO SERWOWANE DO OBIADU BEZ OGRANICZEŃ

- Białe
- Czerwone

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH

- Bursztynowy rosół z kluseczkami lubczykowymi
- 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, gratiną 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 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 pomarańczy
- 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 żurawiną
- Szynka parmeńska z melonem
- Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym na pumperniklu
- Pstrąg zalany (ryba w zalewie słodko-kwaśnej)
- Ryba po grecku z obfitością warzyw
- Ryba po japońsku
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku

PRZEKĄSKI W GALARECIE

- Szparagi w szynce
- Sałatka jarzynowa w szynce
- Indyk nadziewany żurawiną i winogronami
- Karkówka z warzywami
- Schab gotowany w ziołach w asyście z warzyw
- Kurczak z warzywami
- Galart wieprzowy na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym
- Pstrąg z cytryną i koprem
- Łosoś ze szparagami i cytryną

SALAATKI

- Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto ✓
- Sałatka grecka ✓
- Sałatka z tuńczykiem i ryżem
- 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
- Żeberka wieprzowe z sosem BBQ
- 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
- Ragout z kurczaka z warzywami w pomidorach
- Ragout z kurczaka, orientalne z mleczkiem kokosowym

Ceny 2024 r.	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
PIĄTEK	270	270	270	300	300	300	300	300	300	280	270	270
SOBOTA	280	270	270	310	310	310	310	310	310	300	280	270
NIEDZIELA	270	270	270	290	-	290	290	290	290	270	270	270

CENA ZAWIERA

- Kompleksową opiekę managera na poszczególnych etapach przyjęcia
- Wino musujące na toast otwierane efektownie szablą
- Zupę 1 porcja/osobę
- Danie główne 4 porcje/osobę
- Dodatki do mięs 3 porcje/osobę
- Wino białe oraz czerwone bez ograniczeń serwowane do obiadu
- Bufet słodki: ciasto 100 gramów/osobę oraz 2 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)
- Wodę mineralną z cytryną bez ograniczeń
- Serwis dostarczonego alkoholu – nie pobieramy opłaty korkowej
- Elementy dekoracji stołów – świece, świeczniki, obrusy, serwetki w różnych kolorach,
- Sztalugę z lustrem do ekspozycji planu stołów
- Ramkę Instagramową do wspólnych zdjęć
- Bańki mydlane podczas pierwszego tańca
- Elementy dekoracji ogrodu – lampiony, czerwony dywan ze stolikami koktajlowymi, ognisko, girlandy świetlne, taras z kompletami wypoczynkowymi i leżakami
- Duży plac zabaw, parking, szatnię i toalety
- Apartament dla Pary Młodej
- Udostępnienie kapliczki na błogosławieństwo
- Udostępnienie Pałacu Suchary oraz Hotelu Bohema ***** na sesję ślubną

NOWOŚĆ !!!

ZADBAMY O WSZYSTKO

Do ceny weselnej za opłatą **90 zł./os** oferujemy:

- Dekorację stołów weselnej żywymi kwiatami na złotych stelazach, w wazonach czy ikebanach
- Białe pokrowce na krzesła
- Rustykalną ściankę z makramy w kolorze ecru lub białą podświetlaną
- Materiałowe serwety w kilku kolorach do wyboru
- Złote podtalerze
- Tort weselny typu Naked Cake dekorowany żywymi kwiatami lub owocami
- Tort weselny serwowany w chmurze z suchego lodu
- Trzymetrowe race do tortu
- Rzutnik multimedialny z ekranem
- Soki owocowe (jabłkowy i pomarańczowy) - bez ograniczeń
- Napoje gazowane (Pepsi i 7 up) - bez ograniczeń

DODATKOWO:

- Wódka, wino oraz piwo bez ograniczeń przez czas trwania wesela **+ 50 zł./os,**
- Karczemny stół biesiadny zastawiony m. in: tradycyjnymi wędlinami, marynatami, wiejskimi kiełbasami, pieczonymi pasztetami, szynką Podkomorzego, smalcem, ogórkami kiszonymi i wiejskim chlebem **900 – 1300 zł.**
- Słodki stół z mini deserkami (np. Panna cotta, tiramisu, krem czekoladowy z wiśnią, krem waniliowy z mango, wybór ciast, makaroniki, ptysie, eklery, desery pavlova, donut's, ciastka z logo „Karczma Rzym & Dwór Hulanka” **+ 25 zł./os**

