



# OFERTA WESELNA

Wesele Tradycyjne

Wesele Współczesne

## MANAGER DWORU HULANKA

Jakub Pryłowski

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 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 półmisek proponujemy pierogi różnego rodzaju ✓

## DODATKI DO MIĘS

- ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone, frytki, złociste krostki, 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
- Szynka 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

## 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

## 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 WSZYTSKO

Do ceny weselnej za dodatkową opłatą oferujemy:

- Dekorację stołów weselnej żywymi kwiatami na złotych stelażach, w wazonach czy ikebanach
- 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
- Karczemny stół biesiadny zastawiony m. in: tradycyjnymi wędlinami, marynatami, wiejskimi kiełbasami, pieczonymi pasztetami, szynką Podkomorzego, smalcem, ogórkami kiszonymi i wiejskim chlebem
- 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”