

## **WESELE GÓRALSKIE W GROBLICACH**

Beskid Śląski, Ustroń-perta Podbeskidzia,

Gościniec Groblice-idealne miejsce na Twoje wymarzone wesele

### **TYLKO U NAS:**

- Doskonała regionalna kuchnia
- Niepowtarzalna atmosfera
- Wyjątkowy góralski klimat
- Stylowe wnętrza
- Profesjonalna obsługa
- Nadzór menadżerski w trakcie trwania przyjęcia
- niespodzianka dla Państwa Młodych

### **Dodatkowo zorganizujemy dla Państwa:**

- Przejazd bryczką
- Kapelę Góralską-góralski humor, granie i śpiewanie
- Strojenie Sali Restauracyjnej kwiatami
- Zdjęcia i sesję w plenerze

**PONIŻEJ PREZENTUJEMY PRZYKŁADOWE ZESTAWY**  
istnieje możliwość modyfikacji menu w zależności od życzeń  
klienta, menu ustalane jest indywidualnie

**ZESTAW I:**

**ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM**

**II DANIE: 2 MIĘSA DLA KAŻDEGO**

**UDKO Z KACZKI ZAPIEKANE Z JABŁKAMI**

**PIECZONKA Z WIEPRZKA - pieczeń wieprzowa w sosie**

**KOTLET DE VOLAILLE**

**DODATKI:** kluski, frytki, ziemniaki z wody

kapusta czerwona, buraczki, sałatka z kapusty pekińskiej

**NAPOJE PODAWANE W DZBANKACH:** soki, woda, coca cola

**KAWA, HERBATA** podawana w dzbankach

**DESER:** Szarlotka z bitą śmietaną i lodami waniliowymi

**ZIMNA PŁYTA:** szynka wędzona, schab wędzony, necówka,  
rolada drobiowa, sałatka jarzynowa, smalec, ogórek kisz.,

masło, pieczywo, herbata

**I GORĄCA KOLACJA:** Barszczyk z krokietem

**24.00 PŁONĄCY TORT WESELNY**

**II KOLACJA:** Bigos myśliwski z pieczywem

**Cena:** 140 zł/osoba

**ZESTAW II:**

**ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM**

**II DANIE: 2 MIĘSA DLA KAŻDEGO**

**ROLADA WIEPRZOWA W SOSIE Z PODGRZYBKÓW**

**UDKO Z KACZKI ZAPIEKANE Z JABŁKAMI**

**KOTLET OWCZORZA-schab z bryndzą i oscypkiem**

**DODATKI: kluski, frytki, ziemniaki z wody**

**kapusta czerwona, surówka z marchewki, kapusta kisz. zasm.**

**NAPOJE PODAWANE W DZBANKACH: soki, woda, coca cola**

**KAWA, HERBATA podawana w dzbankach**

**DESER: TORT WESELNY**

**Kołacz drożdżowy z owocami i z serem pół na pół**

**ZIMNA PŁYTA: szynka wędzona, schab wędzony, necówka, rolada drobiowa, sałatka z fetą, jajka w sosie smalec, ogórek kisz., deski serów, śledzie w oleju i śmietanie, masło, pieczywo, herbata**

**I GORĄCA KOLACJA w formie grilla na tarasie: Golonko, karczek, kaszanka, ziemniaki opiekane, sałatka z sałaty lodowej, musztarda, ketchup, chrzan, pieczywo**

**II KOLACJA: Gulasz z jelenia**

**Cena: 165 zł/osoba**

**ZESTAW III:**

**ZUPA ROSÓŁ Z MAKARONEM**

**II DANIE: 2 MIĘSA DLA KAŻDEGO**

**WARKOCZ ZUZKI-polędwica wieprzowa przeplatana z boczkiem**

**PIECZONKA Z DZIKA-pieczeń z dzika w sosie własnym**

**KURZY CYCEK-filet drobiowy nadziewany szynką i serem**

**DODATKI: kluski, paluszki, ziemniaki z wody, sos grzybowy**

**buraczki, sałatka z sałaty lodowej, surówka z marchewki**

**NAPOJE PODAWANE W DZBANKACH: soki, woda,coca cola**

**KAWA, HERBATA podawana w dzbankach**

**DESER: TORT WESELNY**

**Lody podawane w owocach(pomarańcz,kokos,ananas, cytryna)**

**ZIMNA PŁYTA: szynka wędzona, schab wędzony, necówka, rolada drobiowa, sałatka z pieczarkami, smalec, ogórek kisz.**

**śledzie w oleju, deski serów, masło, pieczywo,herbata**

**I GORĄCA KOLACJA: Oscypki w cieście z żurawiną i z boczkiem pół na pół**

**II KOLACJA: Żurek z jajkiem i kielbasą w chlebk**

**Cena: 150 zł/osoba**