



Restauracja Greys
WESELE

W tym wyjątkowym dniu pragniemy być z Państwem. Posiadamy wieloletnie doświadczenie w organizacji wesel, poparte satysfakcją Młodej Pary i Gości. Jesteśmy otwarci na każde uwagi i Państwa życzenia. Ten wyjątkowy dzień wymaga wielu przygotowań, dlatego służyliśmy wiedzą i czasem. Zapraszamy na spotkania, podczas których poznacie Państwo wszystkie szczegóły.





Restauracja Greys

WESELE

Alkohol własny-opłata korkowa: 0,5l-10 zł 0,7l-15 zł (obowiązuje za każdą otwartą butelkę, napoje gazowane własne oraz piwa-opłata za schłodzenie 2 zł/szt-butelki tylko o pojemności 1l

Dekoracja: wersja standardowa: wazon martinówka , świeczniki ikebana na stół Pary Młodej kwiaty żywe: eustoma, ruzkus, astromeria, gipsówka-dopłata 600 zł, świece cienkie 100 zł, świece grube 200 zł, pokrowce na krzesła 10 zł/1 szt

nocleg: 1 os/doba, zakwaterowanie ze niadaniem-110 zł 1 os/doba, zakwaterowanie bez niadania-80 zł



Przywitanie chlebem i solą

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru) rosół z domowym makaronem krem

Danie główne (3 szt/os) Potrawka z mięsem drobiowym, ryż, marchewka z groszkiem kotlet de volaille, schab soute z cebulką i pieczarkami, eskalopek kr lewski, schab tradycyjny, zraz wołowy po staropolsku, pieczeń wieprzowa, udko faszerowane, roladka drobiowa ze szpinakiem i serem feta w sosie pieczarkowym

Dodatki skrobiowe (1 por/os) ziemniaki gotowane, frytki, pyzy, kluski łaskie

Dodatki na zimno (1 por/os) surówka z białej kapusty, surówka z marchewki, sałatka pekińska z serem feta, mizeria

Dodatki na ciepło (1 porcja/os) buraczki, kapusta biała gotowana, modra kapusta, warzywa gotowane, sos pieczeniowy

DESER

deser (jeden do wyboru)

deser lodowy z bitą śmietaną i owocami /tort lodowo-bezowy z malinami

świeże owoce -w stole bocznym



CIASTO

2 szt/os

ZIMNY BUFET

2,5 szt/os

tatar wołowy, galantyna z kurczaka, rolada ze szpinakiem, kurczak z brzoskwinia, schab ze liwką, szparagi w szynce, galart drobiowy lub wieprzowy

pieczywo mieszane, bułeczki, masło

sałatka (1 por/os)

sałatka jarzynowa, sałatka grecka, ryba w zalewie słodko-kwa nej

Atrakcja

szynka z pieca (1 sztuka=ok. 60 porcji), ziemniaki zapiekane, sosy

TORT

dodatkowo płatny (zamówiony w restauracji)
lub opłata "talerzykowa" za podanie-5 zł /os



KOLACJA

barszcz lub flaki

1,5 szt/os

szaszłyk wieprzowy, bigos staropolski, szaszłyk drobiowy, Boeuf Stroganow podawany z kluskami p łfrancuskimi, golonka gotowana, golonka bawarska, kielbasa wiejska na gorąco

kapusta zasmażana, chrzan, musztarda

pieczywo

STÓŁ WIEJSKI-OPLATA DODATKOWA 15 ZŁ/OS

NAPOJE

napoje Garden, woda z cytryną-bez limitu
soki 100% do 1l/os-za przekroczenie limitu dopłata
napoje gazowane-0,5l/os w cenie

Napoje gorące

kawa, herbata-bez limitu (stolik kawowy)

