

Menu przyjęcia weselnego

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBKIM I SOLĄ (RODZICE LUB HOTEL)
TOAST WZNIESIONY LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

GREGOR

zupa: (do wyboru)

- Rosół z domowym makaronem,
- Krem grzybowy z ziołowymi grzankami.

Danie główne: (do wyboru 4 rodzaje mięs)

- Sakiewka drobiowa faszerowana włośzczyzną w sosie serowym,
- Staropolskie roladki wołowe serwowane w razowym chlebie,
- De volaille z masetkiem i pietruszką,
- Cordon bleu z szynką i serem,
- Udziec z indyka duszony w warzywach.



Dodatki do mięs:

kapusta czerwona zasmażana,
bukiet surówek sezonowych,
mix sałat z ziołowym sosem vinegrette,
ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki, sosy.

Desery: (do wyboru)

- Ciasta (dostarczone przez organizatorów)
- Owoce na paterach,
- Deser lodowy z owocami i polewą czekoladową,
- Fontanna czekoladowa,
- Kawa, herbata, soki (bez ograniczeń).

Zimne zakąski:

- Kolorowe tymbaliki z kurczaka,
- Tatar wołowy na żytnim chleбку,
- Schab faszerowany białą kietbasą z sosem,
- Pstrąg w cytrynowym auszpiku,
- Ryba w sosie greckim,
- Łosoś wędzony faszerowany musem z pstrąga,
- Jajka w szynce podawane na sałatce jarzynowej,
- Sałatka z grillowanego kurczaka "gyros"
- Sałatka "smakosza".



DODATKOWO NA STOLE WIEJSKIM WYROBY NASZEJ KUCHNI Z DOMOWEJ

WĘDZARNI:

- Szynki, kietbasy, pasztety, ogórki kiszane, smalec, grzybki, dżemy, chlebek.

Kolacja: (do wyboru)

- Łosoś pieczony z sosem-pieprzowym i grzankami czosnkowymi,
- Karkówka pieczona w ziołach serwowana w duecie z kapustą podana z kopytkami domowymi.

Po północy: (do wyboru)

- Boeuf Strogonow,
- Barszcz czerwony z pasztecikiem,
- Bogracz



Koszt za osobę w zależności od podanych osób pełno płatnych:

40-60 osób	* 190,00zł,
61-80 osób	* 180,00zł,
81-100 osób	* 170,00zł,
101/powyżej	* 160,00zł

PROPONUJEMY RÓWNIEŻ POPRAWINY:

- Menu weselne,
- Kawa, herbata, soki (bez ograniczeń)
- zupa (do wyboru)



Staropolski żurek z jajkiem i białą kiełbasą,
Flaczki wotowe z pieczywem.

- Koszt poprawin za osobę * 25,00zł

DODATKOWO PROPONOWANE PRZEZ NAS ZESTAWY OBIADOWE NA OSOBĘ
* 20,00zł

Płonącego prosiaka lub dzika serwowanego przez myśliwego * 20,00zł/osobę

Napoje gazowane * 15,00zł

Rollbar-30l keg z piwem *350,00zł

RESTAURACJA HOTELU GREGOR

UL.TCZEWSKA 1A*83-032 PSZCZÓŁKI K/GDAŃSKA

RECEPCJA TEL.58 320-55-00 LUB 603-064-670

e-mail:hotel@gregor-sa.com.pl

HONORATA SZCZODROWSKA

TEL.691-775-523

