



Pod Zielonym
D E B E M

HOTEL & RESTAURACJA

Tel. +48 605 06 10 10, +48 725 253 559, +48 502 144 446
e-mail: imprezy@podzielonymdebem.pl, event@podzelenym.cz

Oferta Uczty Weselnej w cenie 229 zł od osoby

*(powyżej 120 osób – cena oferty: 219 zł
w okresie listopad – marzec cena oferty: 209 zł)*

Obiad:

- *rosół wołowo-drobiowy z makaronem własnego wyrobu i podrobami*
- ***mięsa podawane na paterach (3 kawałki/os., 8 rodzajów):***
 - rolada wołowa, rolada wieprzowa*
 - kaczka po królewsku*
 - „Przeplataniec Oderberg” - 3 rodzaje mięsa w grillowanym boczku*
 - grillowana pierś z kurczaka z porem i serem camembert*
 - roladka drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami*
 - kotlet Cordon-bacon*
 - „kapsa” z pieczarkami*
- *surówka z białej kapusty*
- surówka z czerwonej kapusty*
- surówka z marchwi i selera*
- selera surówka z buraczków*
- *kluski śląskie, kluski ciemne*
 - ziemniaki z koperkiem lub ziemniaki opiekane*
- *sos tradycyjny*

Deser:

- *ciasta tortowe (2 kawałki na osobę, 5 rodzajów)*
- *witryna z lodami Carte d'Or lub słodki stół*
- *tort weselny wielopiętrowy*
- *napoje gorące: kawa i herbata (bez ograniczeń przez cały czas trwania imprezy)*
- *owoce: 5 rodzajów, w zależności od pory roku*

Zimna płyta:

- *patera przekąsek typu „finger-food” (tortille, bruschetta, hummus, koreczki, śliwki w boczku)*
- *patera przekąsek mięsnych (kietbaski, kabanosy, szynki, domowy pasztet)*
- *panierowane fileciki drobiowe z pikantnym dipem*
- *galaretki drobiowe, galaretki z szynką*
- *tatar wołowy*
- *patera przekąsek rybnych*

- własnego wyrobu smalec ze skwarkami, kiszony ogórek
- deski serów żółtych i pleśniowych
- sałatka „Ceasar” z kurczakiem
- sałatka sezonowa
- pieczywo (2 rodzaje), masło

Kolacja I:

- gulasz po czesku, bogracz, strogonoff drobiowy, penne ze szpinakiem, suszonymi pomidorami i gorgonzolą, risotto (1-2 dania do wyboru)

Kolacja II:

- miesa:
 - „kapsa” z pomidorem i mozzarellą
 - de volaille z brokułami i serem
 - żeberka bbq
- ryby:
 - filet z łososia w ziołach
 - dorsz w cieście
- sałatka sezonowa
- dufinki, puree ziemniaczane z koperkiem
- ketchup, musztarda, chrzan

Kolacja III:

- barszcz z krokietem mięsnym

Napoje :

- bez ograniczeń: soki 100%, napoje gazowane firmy „Pepsi” w szklanych butelkach, woda mineralna z cytryną, lana Kofola dostępna w barze

Alkohol:

- szampan na toast dla Młodej Pary i Gości Weselnych - **gratis**
- wino podawane do obiadu - **gratis**
- alkohole mocne: we własnym zakresie (**bez opłat**) lub w dodatkowym pakiecie
- piwo, wino – płatne dodatkowo lub w dodatkowym pakiecie
- opcjonalny pakiet alkoholi – wódka (np. Wyborowa), wino, piwo – **bez limitów w cenie 45 zł / osoba pełnoletnia**

Ponadto:

- przywitanie Młodej Pary chlebem i solą – **gratis**
- romantyczny nocleg dla Młodej Pary ze śniadaniem lub voucher do naszego Piwnego SPA – **gratis**
- dekoracje z żywych kwiatów – **gratis**
- dzieci: niemowlęta - **gratis**, dzieci do lat 3 - 30 zł/os., do lat 8 - połowa ceny
- komfortowe pokoje dla gości weselnych już **od 55zł/os.**
- stół wiejski - **15 zł/os.**
- fontanna czekoladowa – **490 zł + 5 zł/os.**
- limuzyna Jaguar XJ8 Long w promocyjnej cenie **od 499 zł** (5 godz., 100 km)

Powyższe menu zostało skomponowane w oparciu o nasze wieloletnie doświadczenie, tak aby sprostać różnicowanemu gustom naszych gości. Niemniej jednak jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i pomysły. W przypadku liczby gości niższej niż 75 os., cena oferty może wzrosnąć.