



Oferta na 2020 rok

Sala dla 200 osób
Stoły prostokątne lub okrągłe
6 dań gorących
12 przystawek
Napoje zimne i ciepłe
Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
Wino musujące dla wszystkich gości
Nocleg dla Pary Młodej
Czerwony dywan
Aranżacja stołu słodkiego i wiejskiego
Plac zabaw dla dzieci
Strzeżony i nieodpłatny parking dla gości
Coolery z lodem na alkohol
Dekoracja światłem- sufity
Owoce na stole słodkim
Nocleg dla Gości weselnych

180zł / osoba

Dzieci do 3 lat - GRATIS

Dzieci od 4 do 12 lat - 50 % ceny



Menu

Zupy (jedno do wyboru)

Złocisty rosół z makaronem
Wykwintna zupa mięsno-serowa
Krem borowikowy z grzanką
Krem porowy z chipsem bekonowym
Zupa meksykańska
Zupa pomidorowa z bazylią

Danie główne (jedno do wyboru)

Kieszonki schabowe nadziewane serem i pomidorem
Kotlet z kurczaka w chrupiącej skorupce
Schab nadziewany w sosie kurkowym
Kotlet z kurczaka nadziewany morelą w sosie marchewkowym
Klasyczny kotlet devolay z masłem, serem i ziołami w panierce

Dodatki (jedno do wyboru)

Ziemniaki gotowane
Ziemniaki opiekane
Kluski śląskie
Ryż kolorowy
Kopytka
Kasza gryczana

Surówka z kapusty białej i czerwonej-mix
Surówka z marchwi i pora
Warzywa gotowane
Mix sałat z sosem winegret lub śmietaną
Buraczki na ciepło
Surówka z białej kapusty w marynacie



III Danie gorące (jedno do wyboru)

Karczek marynowany w sosie staropolskim
Pieczona szynka z zasmażaną kapustą
Półmisek mix:
Podudzie z kurczaka faszerowane pieczarkami
Szaszłyk drobiowy
Zrazy nadziewane w sosie grzybowym

IV Danie gorące (jedno do wyboru)

Zupa gulaszowa
Potrawka z kurczaka z zielonym groszkiem i marchewką
Flaki
Zupa węgierska
Bigos z grzybami i mięsem

V Danie gorące – bufet w podgrzewaczach (jedno do wyboru)

Pierogi mix
Pyzy w sosie pieczarkowym
Żeberka duszone z cebulą i kapustą zasmażaną
Skrzydełka z pieczarkami faszerowanymi

VI Danie gorące (jedno do wyboru)

Barszcz czerwony z domowymi krokietami
Domowy żurek z białą kielbasą i jajkiem



Przystawki (12 do wyboru)

Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka szwedzka
Gyros z kurczakiem
Sałatka z ziemniakami i suszonymi pomidorami
Sałatka królewska
Półmisek jesiennych warzyw
Sałatka grecka
Sałatka Cezara
Sałatka z selerem naciowym, żurawiną i kurczakiem
Tradycyjny śledź w oleju
Śledź w sosie tatarskim
Śledź z buraczkami i porzeczką lub granatem
Ryba po grecku
Ryba w sosie słodko-kwaśnym
Ryba w sosie czosnkowym ze słonecznikiem
Roladki łososiowe
Rolada szpinakowa z łososiem
Schab ze śliwką i morelą w galarecie
Szynkowe roladki z musem chrzanowym
Rolada z kurczaka/ pasztet z żurawiną
Patera wędlin swojskich
Ozorki w sosie chrzanowym
Galantynki drobiowe/wieprzowe
Jajka mix
Nagetsy z kurczaka w sosie czosnkowym
Grillowany kurczak podawany na mixie sałat
Tortilla faszerowana
Półmisek faszerowanych warzyw (bakłażan, papryka, pomidorki i pieczarki)
Schab po warszawsku



Dodatkowo:

Stół wiejski

Stół słodki

Candy bar

Fontanna mała

Fontanna duża

Poncz

Zestaw lemoniad (3 do wyboru)

(klasyczna, grejpfrutowa, mango, arbuzowa, ogórkowa, mojito, jagodowa, zielone jabłko)

Desery:

Lody w pucharku z bitą śmietaną

Tiramisu

Szarlotka na ciepło z lodami

Zakąski Premium (cena ustalona indywidualnie)

Befszyk tatarski

Carpaccio z polędwicy wołowej

Sushi

Pstrąg pieczony

tel. 501 406 960

e-mail info@salamagda.pl

www.salamagda.pl



Poprawiny

(do 6 godzin)

Zupa (jedno do wyboru)

Żurek z jajkiem i kiełbasą
Rosół z makaronem

Danie gorące (jedno do wyboru)

Karczek marynowany w sosie myśliwskim
Tradycyjny schab w panierce
Marynowana pierś z kurczaka w złocistej panierce

Napoje ciepłe i zimne