

# Jesionowy Dwór w Kietrz



## Cena obejmuje:

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Przywitanie gości weselnych szampanem

Apartament dla nowożeńców

Standardowe menu

1 dzień – 230 zł za osobę

11 dzień – 55 zł za osobę

Alkohol oraz tort mogą być dostarczone we własnym zakresie lub zamówione u nas.

Napoje bezalkoholowe oraz piwo i wino serwowane są wyłącznie przez nasz lokal i liczne według zużycia.

Dzieci do lat 3 bezpłatnie, od 4 do 8 lat za 50% ceny.

Przy stołach prostokątnych możemy ulokować 190 osób, natomiast przy stołach okrągłych 150 osób.

Rezerwacja terminu następuje poprzez podpisanie umowy i wpłacenie zadatku w wysokości 10%.

Wszelkie pytania prosimy kierować na adres mailowy [kontakt@jesionowy-dwor.pl](mailto:kontakt@jesionowy-dwor.pl)

lub pod numerem +48 726 855 866



# Menu weselne

## Zupy (1 rodzaj do wyboru)

- \* Rosół z makaronem
- \* Żurek śląski
- \* Krem z białych warzyw
- \* Pomidorowa zabieleniana

## Mięsa (2,5 szt. na osobę, 4-5 rodzajów)

- \* Rolada wołowa
- \* Rolada wieprzowa
- \* Schabowy z kością
- \* Karkówka lub szynka w białym sosie
- \* Gordon blue (schab, szynka, ser)
- \* Pieczone kacze udko confit
- \* Schab zapiekany grzybami, boczkiem i serem lub pomidorami serem lub ananasem
- \* De Volaille z masłem i pietruszką
- \* Polędwiczki w grzybach
- \* Polędwiczka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem pleśniowym
- \* Tradycyjny filec drobiowy w panierce (tradycyjnej, sezamowej, migdałowo – orzechowej lub w płatkach kukurydzianych)
- \* Grillowany filec faszerowany szpinakiem i mozzarellą
- \* Pieczeń wołowa w sosie śliwkowym na winie
- \* Filec z kurczaka zapiekany z pesto bazyliowym, pomidorem i mozzarellą
- \* Siekany kotlet drobiowy z brokułami
- \* Siekany kotlet drobiowy z brokułami
- \* Drobiowy kotlet pod pierzynką z mozzarellą
- \* Rolada drobiowa faszerowana papryką i serem
- \* Roladki z indyka faszerowane mix w bekonie
- \* Pieczeń z indyka w sosie brzoskwiniowo – śliwkowym
- \* Panierowany filec rybny lub w warzywach
- \* Dzwonki w zapiekany porze
- \* Polędwiczki wieprzowe faszerowane śliwką i camembertem w bekonie pod śliwkowym sosem z czerwonego wina



### **Dodatki (2 rodzaje do wyboru)**

- \* Kluski śląskie (8 szt. na osobę)
- \* Kluski gnocchi burakowe (10 szt. na osobę)
- \* Speiza szpinakowa z maselkiem palonym
- \* Ziemniaczki puree maślane lub z wody
- \* Puree smakowe (szpinakowe, chrzanowe, groszkowe, dyniowe)
- \* Zapiekane ziemniaczki

### **Sosy (1 rodzaj do wyboru)**

- \* Pieczeniowy
- \* Pieczarkowy
- \* Szpinakowy
- \* Musztardowy
- \* Grzybowy leśny
- \* Biały koperkowy

### **Salatki – surówki (3 rodzaje do wyboru)**

- \* Czerwona kapusta (modra)
- \* Czerwona kapusta z winem i żurawiną (na zimno i na ciepło)
- \* Tradycyjne buraczki
- \* Surówka z kapusty pekińskiej z marchewką i majonezem
- \* Surówka porowa z groszkiem, ogórkiem i pekiną
- \* Mizeria
- \* Warzywa na parze z masłem i migdałami
- \* Marchew z pomarańczą i imbirem
- \* Marchew z brzoskwinią i ananasek na słodko
- \* Kapusta biała świeża lub marynowana



\* Fasolka szparagowa z sosem vinegret

\* Colesław z kukurydzą

\* Sałatka lekka – mix sałat z papryką i ogórkiem

### Desery (1 rodzaj do wyboru)

\* Puchar lodowy z bitą śmietaną

\* Kawa mrożona z lodem waniliowym

\* Maliny na ciepło z lodem waniliowym

\* Mus owocowy z galaretki z nasionami chia i owocami

\* Wiśnie w żelu z bitą śmietaną

\* Patery z owocami

\* Kawa/ herbata

\* Ciasto (2 szt. na osobę)

### Zimna płyta (9 rodzajów do wyboru)

\* Tatar wołowy z marynatami

\* Patery wędlin

\* Patery mięs pieczystych

\* Mix serowy (kulki serowe, sery żółte, pleśniowe, itd.)

\* Galaretki drobiowe lub szynkowe

\* Śledzik po wiejsku w cebuli lub w śmietanie

\* Tortilla różne smaki (szynka, łosoś, warzywa, ser)

\* Panierowane fileciki z dipami (nuggetsy) różne smaki

\* Kulki drobiowe w różnych smakach z dipami

\* Jaja w sosie tatarskim lub faszerowane z kawiozem

\* Wolewandy faszerowane pastami

\* Śliwka w bekonie

\* Paszteciki francuskie

\* Caprese na szpinaku

\* Pomidory faszerowane

\* Pieczone pieczarki faszerowane

\* Rożki z szynki faszerowane

\* Różyczki z łososia z twarogiem

\* Łosoś na pankejkach z serkiem i kawiozem

\* Schab w galarecie

\* Pieczywo (chleb ciemny, jasny) + masło

\* Bułeczki mix

\* Pieczeń rzymska faszerowana



### **Sałatki (2 rodzaje do wyboru)**

- \* Jarzynowa tradycyjna
- \* Cezar z kurczakiem, boczkiem i grzankami
- \* Tortellini z szynką, ogórkiem, serem i sosem czosnkowym
- \* Brokułowa z kurczakiem, jajkiem, serem feta, pomidorem i dipem czosnkowym
- \* Grecka z oliwkami i fetą
- \* Sałatka warzywna ze świeżych i marynowanych warzyw pod majonezowo – jogurtowym sosem układana warstwowo
- \* Lekka sałatka z kurczakiem gyros

### **Kolacja I (1 rodzaj do wyboru)**

- \* Zupa chrzanowa z ziołami, ziemniakami, kielbasą i wędzonką
- \* Flaczki staropolskie z pieczywem
- \* Kurczak sweet chilli na złotym ryżu
- \* Pulpeciki mięsne w sosie pomidorowo – paprykowym z puree (zapiekane)
- \* Bigos myśliwski z pieczywem (chleb + buteczki)

### **Kolacja II (1,5 kawałka na osobę, 2 rodzaje do wyboru)**

- \* Pałeczki z kurczaka
- \* Mielone kotleciki faszerowane pieczarkami
- \* Pieczeń z szynki w białym sosie
- \* Filet panierowany w migdałach
- \* Szaszłyki wieprzowe z boczkiem i cebulką
- \* Stek z karkówki na zasmażanej kapuście z boczkiem
- \* Ragout z indyka z warzywami
- \* Duszona wołowina w sosie z pieczarkami



### **Dodatki (2 rodzaje do wyboru)**

- \* Frytki
- \* Opiekane ćwiartki ziemniaków
- \* Makaron z bazyliowym pesto
- \* Kasza pęczak lub ryż
- \* Pęczak zapiekany z suszonymi pomidorami
- \* Puree smakowe

### **Salatki (1 rodzaj do wyboru)**

- \* Groszek z marchewką na ciepło
- \* Wiosenna lekka z sosem vinegret
- \* Buraczki zasmażane na ciepło w śmietanie
- \* Parowany bukiet warzyw
- \* Porowa sałatka na sałacie lodowej z jajkiem, groszkiem, szczypiorkiem i majonezem

### **Kolacja III (1 rodzaj do wyboru)**

- \* Zupa gulaszowa z paprykami (bogracz)
- \* Barszcz z krokietem (kapuścianym lub mięsnym)



# Poprawiny

## Zupa (1 rodzaj do wyboru)

- \* Żurek
- \* Kapuśniak
- \* Rosół z makaronem

## Mięsa (1 rodzaj do wyboru)

- \* Kotlet schabowy lub drobiowy
- \* Pieczone udka
- \* Pieczeń z szynki lub karczku w sosie

## Dodatki (1 rodzaj do wyboru)

- \* Puree maślane
- \* Ziemniaki z wody
- \* Opiekane ziemniaczki

## Surówki (1 rodzaj do wyboru)

- \* Kapusta zasmażana
- \* Pekinka z marchewką i majonezem
- \* Kapusta czerwona z boczkiem

\*kawa/ herbata

Zakąski i mięsa na ciepło z menu weselnego serwowane na szwedzkim stole.



### Opcje dodatkowe

- \* Wiejski stół na zimno (25 zł za osobę dla min. 50 osób) – szynki, boczek, krupniok, salceson, kielbasy, pasztet, smalec, ogórki, pieczywa, chrzan, ćwikła, marynaty
  - \* Patery ryb wędzonych (1 patera na 5 osób) – 24 zł za osobę dla min. 30 osób
- \* Trio mięsne – udziec z jelenia, łopátka wołowa, pieczeń z indyka na ciepło podane z kaszą gryczaną paloną, sosem demi głas i pieczonymi brukselkami – 28 zł za osobę dla min. 30 osób
- \* Pieczone golonko i schab kesler na kapuście w piwie z ziemniakami w mundurkach – 25 zł za osobę dla min. 30 osób
- \* Mix pierogów (6 szt. na osobę) okraszone słoniną i cebulką (mięsne, ruskie, z kaszą gryczaną fetą i boczkiem) podane z kwaśną śmietaną – 18 zł za osobę dla min. 30 osób
- \* Udziec pieczony w całości, kapusta i ziemniaki opiekane – 25 zł za osobę dla min. 50 osób

### Cennik obowiązuje na rok 2020

#### Cennik na rok 2021:

1 dzień – 240 zł za osobę

11 dzień – 60 zł za osobę

#### Cennik na rok 2022:

1 dzień – 250 zł za osobę

11 dzień – 60 zł za osobę

