

### PAKIET KRYSZTAŁOWY

Powitanie chlebem i solą  
Uroczysty toast lampką zimnego Prosecco

#### Zupa (1 pozycja do wyboru)

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem, karotką i pietruszką  
Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką

#### Danie główne (serwowane na paterach 2 pozycje do wyboru)

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta  
Pieczeń wieprzowa w sosie rozmarynowym  
Tradycyjny schabowy

Roladka z indyka nadziewana serem dojrzewającym i szparagami

**Dodatki:** ziemniaczki z masłem i koperkiem, gnocchi ziemniaczane

#### Surówki (2 pozycje do wyboru)

mix sałat  
surówka z buraków  
surówka z białej kapusty  
surówka coleslaw

#### Zimne zakąski (serwowane w stole szwedzkim, 5 pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych (schab, boczek, karczek, indyk)  
Pasztecik z wątróbki drobiowej  
Śledź z kwaśną śmietaną, rzodkiewką, jabłkiem, ziemniakiem  
Sałata grecka z oliwkami i serem feta, sosem vinegret  
Babeczki z humusem, kaparami i pomidorkami koktajlowymi  
Vol-au-vent z pastą chrzanową i szynką dojrzewającą  
Sałatka z grillowanym owczym serem

**Dodatki:** pieczywo, masło, pikle, dipy

#### Dania gorące serwowane w trakcie wieczoru

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami  
Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów  
Barszcz czerwony z pieczarkowym krokietem

#### Danie gorące na stole szwedzkim serwowane 3h po obiedzie

Żurek na domowym zakwasie z dodatkiem białej kiełbasy i borowików

Napoje ciepłe oraz woda bez ograniczeń woda, kawa, herbata

Cena 330 zł/os.

#### Usługi dodatkowe

Plonący udziec z kaszą pęczak oraz ziemniakami z ogniska 900 zł  
(porcja dla 40 osób)

Roznoszenie alkoholu przez kelnera 300 zł

Pokrowce bankietowe z kokardą 12 zł/ szt.

W cenę wesela wliczono: obsługę kelnerską, taras nad stawem do dyspozycji gości, pokrowce dla Pary Młodej

#### ZAPRASZAMY DO KONTAKTU

Kamila Niewiarowska | 885 245 100 | bok@zielonaosada.com  
Klaudia Potępa | 885 045 600 | biuro@zielonaosada.com

### PAKIET DIAMENTOWY

Powitanie chlebem i solą  
Uroczysty toast lampką zimnego Prosecco

#### Zupa (1 pozycja do wyboru)

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem, karotką i pietruszką  
Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką  
Krem z pieczonych buraków z kozim serem i pestkami dyni

#### Danie główne (serwowane na paterach 3 pozycje do wyboru)

Roladka z kurczaka ze szpinakiem i serem feta  
Pieczeń wieprzowa w sosie rozmarynowym  
Tradycyjny schabowy

Roladka z indyka nadziewana serem dojrzewającym i szparagami  
Kon towane udko z kaczki sosem żurawinowym  
Policzki wołowe w sosie jałowcowym  
Zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem

**Dodatki:** ziemniaczki z masłem i koperkiem, gnocchi ziemniaczane

#### Surówki (2 pozycje do wyboru)

mix sałat  
surówka z buraków  
surówka z białej kapusty  
surówka coleslaw

#### Zimne zakąski (serwowane w stole szwedzkim, 7 pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych (schab, boczek, karczek, indyk)  
Pasztecik z wątróbki drobiowej  
Śledź z kwaśną śmietaną, rzodkiewką i jabłkiem  
Sałata grecka z oliwkami i serem feta  
Babeczki z humusem kaparami i pomidorkami koktajlowymi  
Vol-au-vent z pastą chrzanową i szynką dojrzewającą  
Sałatka z grillowanym owczym serem  
Pieczony rostbef z sosem tatarskim  
Naleśnik gryczany z lososiem i serkiem chrzanowym  
Carpaccio z pieczonego buraka z gruszką, serem dojrzewającym i prażonymi migdałami

**Dodatki:** pieczywo, masło, pikle, dipy

#### Dania gorące serwowane w trakcie wieczoru (3 pozycje do wyboru)

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami  
Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów  
Barszcz czerwony z pieczarkowym krokietem  
Połędwiczka wieprzowa faszerowana borowikami w sosie demi glace z dodatkiem ziemniaków z ogniska i mixem sałat

#### Danie gorące na stole szwedzkim serwowane 3h po obiedzie (1 pozycja do wyboru)

Żurek na domowym zakwasie z dodatkiem białej kiełbasy i borowików  
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Napoje ciepłe oraz woda bez ograniczeń woda, kawa, herbata  
soki owocowe 1l (osoba) napoje gazowane 1l(osoba)

Cena 360 zł/osoba

### PAKIET BRYLANTOWY

Powitanie chlebem i solą  
Uroczysty toast lampką zimnego Prosecco

#### Zupa (1 pozycja do wyboru)

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem, karotką i pietruszką  
Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową i czarnuszką  
Krem z pieczonych buraków z kozim serem  
Krem dyniowy z mleczkiem kokosowym

#### Danie główne (serwowane na paterach 3 pozycje do wyboru)

Filet z kurczaka faszerowany szykami rakowymi  
Kurczak supreme marynowany w polskich ziołach  
Tradycyjny schabowy

Roladka z indyka nadziewana serem dojrzewającym i szparagami  
Kon towane udko z kaczki sosem żurawinowym  
Policzki wołowe w sosie jałowcowym  
Zraz wołowy z ogórkiem i boczkiem  
Sandacz z patelni z dodatkiem sosu limonkowego

**Dodatki:** ziemniaczki z masłem i koperkiem, gnocchi ziemniaczane

#### Surówki (2 pozycje do wyboru)

mix sałat  
surówka z buraków  
surówka z białej kapusty  
surówka coleslaw  
warzywa grillowane

#### Deser

beza z bita śmietaną, mascarpone i świeżymi owocami

#### Zimne zakąski (serwowane w stole szwedzkim 8 pozycji do wyboru)

Patera mięs pieczonych (schab, boczek, karczek, indyk)  
Pasztecik z wątróbki drobiowej  
Śledź z kwaśną śmietaną, rzodkiewką, jabłkiem  
Sałata grecka z oliwkami i serem feta  
Babeczki z humusem i oliwkami i pomidorkami koktajlowymi  
Vol-au-vent z pastą chrzanową i szynką dojrzewającą  
Sałatka z grillowanym owczym serem  
Naleśnik gryczany z lososiem i serkiem chrzanowym  
Pieczony rostbef z sosem tatarskim  
Carpaccio z pieczonego buraka z kozim serem z orzechami

#### Dania gorące serwowane w trakcie wieczoru (trzy pozycje do wyboru)

Pikantna węgierska zupa gulaszowa z papryką i pieczarkami  
Bigos staropolski z dodatkiem suszonych grzybów  
Barszcz czerwony z pieczarkowym krokietem  
Połędwiczka wieprzowa faszerowana borowikami w sosie demi glace z dodatkiem pieczonych ziemniaków i mixem sałat  
Golonki w pomidorach z ziemniakami z ogniska

#### Danie gorące na stole szwedzkim serwowane 3h po obiedzie (1 pozycja do wyboru)

Żurek na domowym zakwasie z dodatkiem białej kiełbasy i borowików  
Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Napoje ciepłe oraz zimne bez ograniczeń  
400 zł/osoba

