



KARCZMA ZAMOJSZCZYŻNA

HOTEL
RESTAURACJA

SZCZEGÓŁOWA OFERTA PAKIETU PRZYJĘĆ WESELNYCH

Tam gdzie spokój i natura, gdzie zboże się kłosem łanami kładzie - tam karczma drewnem stawiana ku niebu się wznosi. W zgodzie ze szlachecką gościnnością, miłością do zabawy - ku Waszej uciechu - w ręce gości pakiet weselny składamy.

Taniec, zabawa, strawa wyśmienita - a i obsługa z klientem dobrze obyta.

Naprzeciw Państwa oczekiwaniom, prezentujemy niesamowitą ofertę uroczystości weselnej.

OPRACOWANY PAKIET TO KOSZT OD 165 ZŁ/OS

(BEZ ALKOHOLU) ZAWIERAJĄCY WYKWINTNE POTRAWY

ORAZ SZEREG ATRAKCJI DODATKOWYCH,

JEŻELI PAŃSTWO SKORZYSTAJĄ Z PAKIETU Z ALKOHOLEM TO KOSZT TAKIEGO

PAKIETU WYNOŚI OD 200 ZŁ/OS

W SKŁAD KAŻDEGO PAKIETU WESELNEGO WCHODZĄ:

1. STAŁE UZUPEŁNIANE ALKOHOLE:

*szampan na powitanie, wódka żołądkowa gorzka lub biała żubrówka,
wino białe lub czerwone, regionalne piwo beczkowe*

2. PARKING : niezależnie od liczby zaproszonych gości

3. APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW

4. KAWA, HERBATA, NAPOJE CHŁODZĄCE , SOKI, OWOCE

5. TORT WESELNY , CIASTO ORAZ GOŚCIŃCE

6. CHLEB WESELNY I KIELISZKI Z WÓDKĄ DO ZBIĆIA

7. 10 PRYZYTAWEK ZIMNYCH

8. DESER, 6 DAŃ GORĄCYCH



MENU - PROPOZYCJA nr 1

Przystawki Zimne

Wykwintny śledzik z cebulką w lnianym oleju

Jaja na sosie tatarskim

Rolada serowa z pieczarkami

Galantyna rybna w galarecie z musem chrzanowym

Półmisek karczmareczki (wędliny swoje, pachnące i syte)

Kąski drobiowe z sosem czosnkowym

Salatka ryżowa z kurczakiem

Salatka brokułowa ze słonecznikiem

Caprese

Kosze świeżego pieczywa

Obiad

Królewski rosół z domowym makaronem

Roladki schabowe ze słonecznikiem, ziemniaki, barwny bukiet surówek

Deser

Jabłko pieczone z żurawiną i gałką lodów

Dania Gorące

Zupa węgierska z kluseczkami kładzionymi

Karczek po cygańsku z ziołowymi kopytkami i kolorową surówką

Gołąbki mięsne z musem pomidorowym

Barszczyk ze swojskim pasztecikiem z kapustą i grzybami



MENU - PROPOZYCJA nr 2

Przystawki Zimne

Aromatyczny śledź w śmietanie podany na pieczonym ziemniaku

Soczysta ryba po grecku

Galareta wiejskiego muzykanta z nóżek wieprzowych, przystrojona warzywami

Roztoczański korowód smaku, czyli schab gotowany, glazurowany podany z bukietem warzyw

Półmiski swojskich wędlin

Salatka polska

Salatka z grillowanego kurczaka z makaronem, marchewką i dresingiem majonezowym

Pomidory i ogórki oprószone cebulką

Marynaty (ogórek, pieczarka, papryka, cebulka, czosnek)

Kosze świeżego pieczywa

Obiad

Polski żur z jajkiem

Filet z kurczaka z żółtym serem i pieczarkami, ziemniaki, bukiet surówek

Deser

Puchar lodowy z owocami

Dania Gorące

Stroganow z pieczywem

Półmiski gorących pieczeni: golonka po bawarsku, szaszłyki, żeberka,

podudzia z kurczaka, pommsy, ogórki kiszzone

Swojskie pierogi w kilku odsłonach z omastą

Barszczyk z krokietem z kapustą i grzybami



KARCZMA ZAMOJSZCZYNA
SITANIEC WOLICA 217
22-400 ZAMOŚĆ
WOJ. LUBELSKIE
TEL. 84 638 86 88
TEL. KOM. 0 500 171 951

E-MAIL : BIURO@KARCZMAZAMOJSZCZYNA.PL