



Zestawy menu weselnego – propozycja

Obiad

Zupa – do wyboru:

- rosół z makaronem domowym
- grzybowa z lazankami w chlebie
- bulion z ciastem naleśnikowym

II danie – do wyboru:

- rolada z indyka z warzywami
- rolada wieprzowa z warzywami
- rolada z kurczaka z warzywami
- roladka z polędwiczki wieprzowej z serem wędzonym i boczkiem w sosie maślakowym
- kotlet genua z szynką i serem
- kotlet devolaille
- pieczony karczek w sosie (pieczeniowy, chrzanowy, pieczarkowy)
- pierś drobiowa z grila w sosie (maślakowym, koperkowym)
- schab faszerowany (śliwkami, morelami, grzybami, jarzynami)

Dodatki – do wyboru:

- ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem, frytki,
- ziemniaki w łupinie, puree ziemniaczane,
- kluski śląskie
- zestaw surówek

Deser – do wyboru:

- Tiramisu
- Szarlotka na ciepło z gałką lodów
- lody z owocami
- gruszka na ciepło

Zimna płyta

Wędliny i mięsa – 250g/osobę, salatkę – 250g/osobę

- zestaw mięs pieczonych - wyroby własne (karczek pieczony, schab faszerowany 2 rodzaje, galantyny ze szpinakiem i borowikami)
- kielbasa wiejska, kabanos, pasztety
- galaretki drobiowe, jajka faszerowane
- 3 rodzaje salatek
- 3 sosy
- pieczywo

Dania gorące

Do wyboru 2 potrawy mięsne + zupa:

- wieprzowina z brokułami i czosnkiem, pieczywo
- beef stroganoff, pieczywo
- kurczak na słodko-kwaśno
- szaszłyk drobiowy
- potrawka węgierska dania mięsne
- kurczak z warzywami
- karczek w sosie pieczeniowym
- filet z indyka w sosie pieczarkowym

- barszcz czerwony z krokietem
- żurek z wkladką w chlebie
- kapuśniak w chlebie zupa
- bigos staropolski w chlebie

lub inne dania ustalany indywidualnie.

Napoje

- napoje gorące (kawa, herbata) - bez ograniczeń
- napoje zimne - bez ograniczeń (sok owocowy, woda mineralna, napoje gazowane Cola, Fanta, Sprite)
- lampka wina musującego na powitanie Gości oraz chleb z solą na przywitanie Państwa Młodych

Dodatkowo za dopłatą:

Ciasto 21zł/osobę (350g/osobę + paczka 0,7kg/2osoby), owoce 5zł/osoby.

Ceny przyjęć weselnych w roku 2019 (sobota)

<i>Liczba osób dorosłych</i>	<i>Cena za osobę (zł)</i>	<i>miesiąc</i>
35-44	191	październik – maj
	205	czerwiec – wrzesień
45-55	186	październik – maj
	203	czerwiec – wrzesień
60-79	179	październik – maj
	203	czerwiec – wrzesień
80-104	172	październik – maj
	192	czerwiec – wrzesień
105-134	172	październik – maj
	192	czerwiec – wrzesień
135-160	169	październik – maj
	186	czerwiec – wrzesień

Restauracja Zajazd Wielicki - „M&W” Sp. z o.o. Wieliczka, ul. Łąkowa 31

KRS nr 0000274568 Sąd Rejonowy dla Krakowa-Śródmieście Wydział XI Gospodarczy

NIP: 6831988879, Regon: 120397480, rachunek bankowy PKO BP nr : 21 1020 2906 0000 1202 0158 6536

www.zajazdwielicki.pl; palacyk.wielicki@op.pl ; tel. 012-257-50-49