



PRZYKŁADOWE MENU Weselne na rok 2014
W Restauracji „Hotelu Kosmowski”, Sylwia Kosmowska 600 407 607
Edyta Galant 698 304 591, Kinga Szarzyńska 698 304 626

(Ważne do końca czerwca 2012)

Menu w cenie 175zł/1os.

Powitanie

Chlebem i solą

Zupa 1p/ 1os.

Rosół z makaronem

II dania: 3p/ 1os.

- wieprzowy zraz po staropolsku
- pieczeń wieprzowa w sosie
- kurczak w potrawce z ryżem i sosem potrawkowym
- kotlet de volaille
- kotlet Merkury (z papryką i ogórkiem)
- kotlet wieprzowy z pieczarkami

Dodatki

Pyzzy, krokiety, ziemniaki, frytki

Sosy ciepłe: pieczeniowo-winny, myśliwski

Warzywa:

- zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych z masłem, kapusta gotowana

Deser: 1p/ 1 os.

- lodowy z owocami, kawa, herbata

Ciasto 2 p/ 1 os.

Kolacja Bufet zimny: 3 p/ 1os.

- polędwiczki faszerowane grzybami
- galantynki z kurczaka
- schab pieczony ze śliwką
- filety drobiowe na kwaśno
- indyk z owocami
- roladki fantazyjne
- sałatka grecka
- sałatka jarzynowa
- bułeczki bankietowe, masło

Sosy zimne: choron

Barszcz 1p/ 1os.

Kolacja na ciepło: 1,5p/ 1os.

- żurek
- golonki peklowane z kapustą i chrzanem
- kotlet zapiekany z pomidorem i serem lub szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku
- stroganow podawany z kłuseczkami półfrancuskimi
- sałatka chłopska, bułeczki bankietowe, masło

Menu w cenie 195zł/1os.

Powitanie

Chlebem i solą

Lampka Szampana dla każdego Gościa

Zupa 1p/ 1 os.

Rosół z makaronem lub krem (szparagowy, pieczarkowy)

II dania: 3,5 p/ 1os.

- potrawka z kurczaka z ryżem i sosem potrawkowym
- pieczeń z karkówki
- sakiewka wieprzowa z nadzieniem kurkowym
- zraz po wielkopolsku z wieprzowiny
- kotlet de volaille
- kotlet Merkury (z papryką i ogórkiem)
- kotlet wieprzowy z pieczarkami

Dodatki:

- ziemniaki, frytki, kłuski półfrancuskie, pyzzy, ziemniaki vedgesy

Sosy ciepłe: sos myśliwski, pieczeniowo-winny,

Warzywa:

- zestaw surówek, bukiet warzyw gotowanych z masłem, kapusta gotowana, buraczkę na zimno

Deser: 1p/ 1os.

- sorbet pomarańczowy podany w owocu, kawa, herbata

Ciasto 2 p/ 1os.

Kolacja bufet zimny: 3,5 p/ 1 os.

- filety drobiowe na kwaśno
- sandacz w galarecie
- galantynki z kurczaka
- indyk ze szmaragdowym oczkiem
- schab marynowany pieczony z morelami i śliwkami
- polędwiczki w kolorowym pieprzu
- polędwiczka z nadzieniem pieczarkowo-paprykowym
- sałatka grecka, sałatka Jarzynowa, bułeczki bankietowe, masło

Sosy zimne: barbecue, choron

Barszcz 1p/ 1os.

Kolacja na ciepło: 1,5 p/1os.

- żurek
- karkówka-pekłówka z kapustą zasmażaną
- golonka po bawarsku
- filet drobiowy z pomidorem zapiekany z serem
- stroganow podawany z kłuseczkami półfrancuskimi
- sałatka kalafiorowo- brokułowa, bułeczki bankietowe, masło



**POLECAMY
SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI!**

17zł/ 1 os.

Wędzona Szynka Podkomorze, pieczona w winie serwowana na
Sali na ciepło

Dodatki: ziemniaki pieczone, chrzan

17zł/ 1os.

Prosie Pieczone z nadzieniem

Dodatki: sałatka, musztarda, chrzan

17zł/ 1os.

Zagroda Wiejska zastawiona wyrobami wiejskimi

8zł/ 1 os.

Zagroda Wiejska z Własnymi wyrobami

W cenie: Warzywa, Dekoracja, 2 but. Siwuchy, chleb, smalec, ogórki

20 zł/ 1os.

Łosoś faszzerowany brokułami

Grill:

Piers z kurczaka 10zł

Szaszłyk 12zł

Karkówka 12zł

Kielbasa 6zł

Kaszanka 5zł

Dodatki w cenie: sałatka (pomidor, ogórek, cebula), pieczywo, sosy

Grill z własnego mięsa:

Piers z kurczaka 5 zł

Szaszłyk 6 zł

Karkówka 6 zł

Kielbasa 3zł

Kaszanka 2,50zł

20 zł/ 1 os.

Fontanna czekolady z dodatkami



PAKIETY DEKORACYJNE

Pakiet Standard: 0 zł/osobę

- 1) stoliki prostokątne
- 2) krzesła z pokrowcami
- 3) stół kawowy
- 4) Obsługa kelnerska 1 kelner/ 25 osób

Pakiet Premium 15 zł/osobę

- 1) krzesła z pokrowcami
- 2) menu 20 szt.
- 3) wizytówki 1 szt./osobę
- 4) zawieszki na alkohol -20 szt.
- 5) stół kawowy
- 6) Obsługa w białych rękawiczkach: 1 kelner/ 25 osób

Pakiet Lux: 25 zł/osobę

- 1) stoliki okrągłe 12 osobowe
- 2) krzesła z pokrowcami
- 3) menu 20 szt
- 4) wizytówki 1 szt/osobę
- 5) zawieszki na alkohol -20 szt.
- 6) stół kawowy
- 7) Obsługa w białych rękawiczkach: 1 kelner/ 20 osób

