



Włodzisław Gessler
KROKODYL
DOM RESTAURACYJNY



Menu Weselne

2010 / 2011

Szanowni Nowożeńcy,

W cenie każdego z wymienionych zestawów weselnych zapewniamy:

- *Przepiękne wnętrza, sala Arkady na 100osób oraz sala Kominkowa do 60osób.*
- *Powitanie Młodej Pary chlebem i solą*
- *Podstawowy wystrój stołów i Sali*
- *Wydrukowane menu*
- *Tort weselny*

Jeżeli chcieliby Państwo wzbogacić swoje przyjęcie o inne elementy. Za dodatkową opłatą proponujemy:

- *Dekorację kwiatową na stoły*
- *Oprawę muzyczną*
- *Prezenciki dla Gości Weselnych – Pyszna trufla w pięknym pudełeczku*
- *Fontannę czekoladową*
- *Staropolski udziec Podkomorzego serwowany z pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami*

Mamy nadzieję, iż nasza oferta spotka się z Państwa akceptacją. Pragniemy również zaznaczyć, iż jesteśmy otwarci na wszelkie sugestie z Państwa strony a także podkreślić, że do każdego klienta podchodzimy indywidualnie.



Menu 1

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie Główne

*Pieczona karkówka w duecie ze schabem w sosie rozmarynowym,
podana z pieczonym jabłkiem oraz opiekаныmi ziemniakami*

Przystawki

*Pole truskawkowe. Z rostbefem, rukolą, rozszponką, owocem granata i dresingiem owocowym
Carpaccio z pieczonych nóżek wieprzowych z wiórkami chrzanowymi na ogórkach małosolnych*

Śledzie w zalewie korzennej z przetartym mleczem

*Selekcja wędlin polskich i mięs pieczonych
(baleron, salceson, kaszanka, suszona kiełbasa
schab, pieczony boczek, szynka,)*

Świeży chrzan i ćwikła

Korniszony oraz marynowane grzyby

Desery

Szarlotka domowa

Tort Terra pełny kawy, śmietany wiejskiej i toffee

Mini bezy z owocami

Tort weselny

*Dekoracja tortu Biała Wycinanka ; smaki: bita śmietana z owocami, bita śmietana z
wiśniami w żelu i kremem czekoladowym*

Cena od osoby 165 ,-

+10% Serwis



Menu 2

Na Powitanie

Lampka wina musującego

Zupa

Domowy rosół z kluseczkami

Danie Główne

Polędwiczka wieprzowa z sosem grzybowym
podawana z modrą kapustą i gotowanymi ziemniakami z koperkiem

Bufet

Przekąski w bufecie

Selekcja wędlin polskich i mięs pieczonych
(baleron, salceson, kaszanka, suszona kielbasa
schab, pieczony boczek, szynka,)

Świeży chrzan i ćwikła

Korniszony oraz marynowane grzyby

Paszтет domowy ze skórką pomarańczową podany z sosem cumberland

Śledź w oleju lnianym podany na cebulce

Salata zielona z kaparami w kremowym sosie z koziego sera

Caprese: pomidory z mozzarellą i dresingiem bazylikowo-winnym

Salata rzymska z plasterkami grillowanego kurczaka, z dresingiem jogurtowo-bazyliowym

Plastry łosia wędzonego z marynowanym ogórkiem w oliwie z sezamem

Dania ciepłe w bufecie

Żur z białą kielbasą podany

Kurczak a'la Coq au vin

Sola solo z sosem szafranowym

Wybór domowych pierogów (mięsne, ruskie)

Ryż z warzywami

Desery

Jabłecznik

Sernik z brzoskwinia

Mini bezy z owocami

Eklerki czekoladowe

Tort weselny

Dekoracja tortu Biała Wycinanka lub Weselny Sen ; smaki: bita śmietana z owocami,
bita śmietana z wiśniami w żelu i kremem czekoladowym, biszkopt przekładany kremem z kawy
espresso i kajmaku,

Cena od osoby 185 ,-

+10% Serwis



Menu 3

Na Powitanie

Lampka wina musującego

Zupa

Krem z pomidorów z łyżką śmietany

Danie Główne

Połówka Kaczki po polsku, faszerowana kwaśnymi jabłkami z modrą kapustą

Przystawki Podane w Stół po daniu głównym

Selekcja wędlin polskich i domowego pasztetu

(schab, pieczony boczek, karkówka pieczona, kabanosy i suszona kielbasa)

świeży chrzan i czwikła

Bukiet ogórków kiszonych

Ostry jak diabli domony smalec z jabłkiem

Caprese: pomidory z mozzarellą z dresingiem bazylikowo-winnym.

Bystry potok, a w nim pstrąg wędzony z dresingiem zielonym

Śledź w oleju lnianym podany na cebulce

Roladki z kurczaka ze świeżym szpinakiem i pomidorami, podany z dipem bazyliowym

Pole truskawkowe. Z rostbefem, rukolą, rozszponką,

owocem granata i dresingiem owocowym

Szwajcarska z serem gruyere we wstążki i szynką w paski,

z winegretem z musztardy Dijon

Danie Gorące podane o godzinie 22:00

Tradycyjny Strogonoff z ogórkiem kiszonym

Zupa serwowana o godzinie 2:00

Żur z białą kielbasą i jajkiem serwowany

Desery

Puszysty Sernik z bakaliami

Tort Terra pełny kawy, śmietany wiejskiej i toffee

Kwadrat cytrynowy

Mini bezy z owocami

Tort weselny

Dekoracja tortu Biała Wycinanka lub Weselny Sen ; smaki: bita śmietana z owocami,

bita śmietana z wiśniami w żelu i kremem czekoladowym,

biszkopt przekładany kremem z kawy

espresso i kajmaku

Cena od osoby 210 ,-

+10% Serwis

Open Bar

Open Bar1

Wino białe/ /White Wine

Wino czerwone/Red wine

Piwo /Beer; Żywiec

Soki /Juices; pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks; coca cola, fanta, sprite, tonic

Woda mineralna /Mineral water

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 6 godzin 78

/Price per person up to 6 hours 78,

Open Bar2

Wino białe/ /White Wine

Wino czerwone/Red wine

Piwo /Beer/ Żywiec

Wódka; Wyborowa

Soki /Juices; pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks; coca cola, fanta, sprite, tonic

Woda mineralna /Mineral water

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 6 godzin 98,-

/Price per person up to 6 hours 98,-/

Open Bar3

Wino białe/ /White Wine

Wino czerwone/Red wine

Wódka; Wyborowa

Whisky; Ballantines, Gin, Rum

Tequila, Vermouth, Campari

Piwo/Beer; Żywiec

Soki /Juices;

Woda mineralna /Mineral water;

Napoje gazowane /Fizzy beverages; coca cola, fanta, sprite, tonic

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 6 godzin 139

/Price per person up to 6 hours 139,-/

Open Bar Soft

Soki /Juices; pomarańcz, grapefruit, jabłko, porzeczka

Napoje gazowane /Fizzy soft drinks; coca cola, fanta, sprite, tonic

Woda mineralna /Mineral water;

Herbata /Tea

Kawa /Coffee

Cena od osoby do 45,-

/Price per person 45,-/

Bez limitu przez cały czas trwania wesela

Po przekroczeniu czasu trwania open baru, napoje będą liczone wg konsumpcji po cenach z karty
After open bar time limit has expired beverages will be charge according to consumption