



OFERTA
PRZYJĘCIE WESELNE
sezon 2020/ 2021

GRĘPIELNIA/ Restauracja PASTAMORE by Dawid Konior,
ul. Partyzantów 22, 43 - 300 Bielsko - Biała
Tel. +48 33 822 10 65; 601 454 304; marketing@grepielnia.eu

Pakiet weselny BRAZOWY 190 zł / os.

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
Toast winem musującym z kawałkami owoców

Zupa:

Domowy rosół z makaronem
lub
Krem z dyni i jabłka

Danie główne

(podane wieloporcyjowo)

- ✓ Rolada wieprzowa faszerowana boczkiem, kielbasą i ogórkiem kiszonym
- ✓ Panierowana koperta drobiowa z nadzieniem pieczarkowo - serowym
- ✓ Soczysta pieczeń wołowa
- ✓ Złocisty filet drobiowy
- ✓ Sos myśliwski , sos chrzanowy
- ✓ Ziemniak gotowany, kluska śląska, pieczone kuleczki ziemniaczane
- ✓ Surówka z marchewki i jabłka, surówka wiosenna z dresingiem ziołowym, surówka z czerwonej kapusty

Deser

Szarlotka z czekoladową bitą śmietaną i lodami waniliowymi

Lub

Panna cotta z sosem truskawkowym

Zimna płyta

Deska serów europejskich i regionalnych /
Deska wędlin domowych i mięs pieczonych/ Galaretka z nóżek wieprzowych / Tortille smakowe / Sałatka z kurczakiem i makaronem / Volavent z twarogiem i wędzonym łososiem / Sałatka warzywna z pesto z rukoli / Śledzie z suszonymi pomidorami / Dorsz w zalewie orientальной / Caprese

Kolacja I

Schab pieczony, sos myśliwski, puree ziemniaczane, surówka z kiszonej kapusty

Kolacja II

Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i suszonym pomidorem, sos serowy, kasza bulgur, warzywa gotowane

Kolacja III

Barszcz z krokietem

Napoje ziemne i gorące :

Kawa, Herbata

Soki w dzbanku (pomarańcz, jabłko , czarna porzeczka)

Woda gazowana i niegazowana

Napoje gazowane 0,5 l (cola, fanta, sprite, tonic) podane w formie bufetu

Napoje bez limitu w cenie

– podane w formie bufetu

Pakiet weselny Srebrny 210zł / os.

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
Toast winem musującym z kawałkami owoców

Zupa:

Domowy rosół z makaronem
lub
Krem z dyni i jabłka

Danie główne

(podane wieloporcjowo)

- ✓ Rolada wołowa faszerowana ogórkiem kiszonym, boczkiem i cebulą
- ✓ Szaszłyki drobiowo – wieprzowe z warzywami
- ✓ Panierowany filec z kurczaka ze szpinakiem
- ✓ Kotlet schabowy
- ✓ Sos pieczeniowy / sos grzybowo – rozmarynowy
- ✓ Kuleczki ziemniaczane smażone, puree ziemniaczane, ryż z warzywami, ziemniak gotowany
- ✓ Warzywa z pary, kapusta zasmażana, buraczki z jabłkiem i żurawiną.

Deser

Zabajone z owocami lub brownie czekoladowe z sosem malinowym

Zimna płyta

Deska serów europejskich i regionalnych /
Deska wędlin domowych i mięs pieczonych /
Galaretkę z nóżek wieprzowych / Tortille smakowe /
Sałatka z kurczakiem i makaronem /
Volavent z twarogiem i wędzonym łososiem /
Sałatka warzywna z pesto z rukoli /
Śledzie z suszonymi pomidorami /
Dorsz w zalewie orientalnej /
Caprese /
Słone przekąski

Kolacja I

Schab zapiekany z pomidorami i mozzarellą, frytki, sałatka wiosenna

Kolacja II

Paluszki rybne z dorsza panierowane w sezamie, kasza bulgur, warzywa grillowane

Kolacja III

Kwaśnica z wkładką mięsną

Napoje ziemne i gorące :

Kawa, Herbata

Soki w dzbanku (pomarańcz, jabłko , czerwona porzeczka)

Woda gazowana i niegazowana

Napoje gazowane 0,5 l (cola, fanta, sprite, tonic) podane w formie bufetu

**Napoje bez limitu w cenie
– podane w formie bufetu**

Pakiet weselny złoty 235 zł / os.

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
Toast winem musującym z kawałkami owoców

Zupa:

Domowy rosół z makaronem
lub
Krem z buraczka z mlekiem kokosowym

Danie główne (podane wieloporcyjowo)

- ✓ Pieczeń wołowa szpikowana boczkiem, czosnkiem i suszonym pomidorem
- ✓ Panierowane roladki wieprzowe faszerowane białą kapustą ze skwarkami
- ✓ Dramstiki drobiowe w płatkach kukurydzianych
- ✓ Żeberka wieprzowe zapiekane w BBQ
- ✓ Sos BBQ, sos z suszonego pomidora
- ✓ Ziemniak pieczony, kluska śląska, ziemniak gotowany
- ✓ Surówka z kiszonej kapusty, modra kapusta, marchewka z jabłkiem

Deser

Beza Pavlova z owocami, kremem mascarpone i słonym karmelem

lub

Ptysie z kremem śmietankowym podane z płatkami czekolady i sosem porzeczkowym

Zimna płyta

Deska serów europejskich i regionalnych /
Deska wędlin domowych i mięs pieczonych /
Galaretka z nóżek wieprzowych / Tortille smakowe /
Sałatka z kurczakiem i makaronem /
Volavent z twarogiem i wędzonym łososiem /
Sałatka warzywna z pesto z rukoli / Śledzie z suszonymi pomidorami /
Dorsz w zalewie orientalnej / Caprese / Słone przekąski

Kolacja I

Roladki z kurczaka faszerowane porem i pieczarkami, puree ziemniaczane, surówka z kapusty pekińskiej

Kolacja II

Łosoś, sos koperkowo-cytrynowym, ryż jaśminowy, szpinak

Kolacja III

Żurek staropolski z jajkiem i grzybami

Napoje ziemne i gorące :

Kawa, Herbata

Soki w dzbanku (pomarańcz, jabłko , czarna porzeczka)

Woda gazowana i niegazowana

Napoje gazowane 0,5 l (cola, fanta, sprite, tonic)

Napoje alkoholowe (wódka, wino, piwo)

Napoje oraz alkohol bez limitu w cenie
– podane w formie bufetu

Opcje dodatkowe :

- ✓ Napoje alkoholowe (wódka, wino białe i czerwone, piwo) pakiet nielimitowany – 35 zł /os.
- ✓ Alkohol – płatny wg zużycia: (Wódka 0.5l - 45 zł, Wino b/cz 0.7l - 45 zł, Piwo 0.5l - 8 zł)
- ✓ Swojski stół (wędliny i mięsa z domowej wędzarni, ogórki kiszzone, smalec, dodatki) -25 zł/ os
- ✓ Słodki kącik - desery w formie bufetu - 20 zł/os.
- ✓ Pakiet - ciasta + tort 25 zł / os.
- ✓ Apartament dla Pary Młodej – w cenie przyjęcia weselnego
- ✓ Noclegi dla Gości weselnych – rabat 10% od ceny regularnej
- ✓ Istnieje możliwość przygotowania dań wegańskich lub wegetariańskich – po wcześniejszym uzgodnieniu szczegółów
- ✓ Służymy pomocą w organizacji usług dodatkowych (Dj / Zespół muzyczny / Dekoracja kwiatowa / Atrakcje)