

# SIWY DYM

## OFERTA WESELNA

Ślub i wesele to, ten moment w naszym życiu, który zasługuje na wspaniałą oprawę. Dlatego pomożemy Państwu sprawić, aby uroczystość ta była wyjątkowa i na długo pozostała w pamięci wszystkich Gości. Ze szczególną dbałością o najdrobniejsze detale przygotowujemy dla Państwa oryginalne i niezapomniane przyjęcie weselne oraz poprawiny.

Wesela w naszym lokalu są organizowane od 140 gości.

W cenie każdego wesela zapewniamy:

- + Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- + Aperitif na powitanie – kieliszek wina musującego
- + Bogate menu weselne (możliwość serwowania dań specjalnych np. wegetariańskich)
- + Profesjonalną obsługę przyjęcia
- + Klimatyzowaną salę bankietową o oryginalnej aranżacji
- + Bezpłatny monitorowany parking
- + Przylegający do Sali plac zabaw dla dzieci
- + Pokój dla Młodej Pary
- + Możliwość organizacji wesela w plenerze
- + Dekorację wejścia do lokalu

### ZESTAW ZŁOTY - 190 zł:

**ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER**

**PRZEKĄSKI ZIMNE PODSTAWOWE + SAŁATKI – 10 rodzajów**

**DANIA GORĄCE – 3 rodzaje (2 DANIA + ZUPA)**

**STÓŁ WIEJSKI/ STÓŁ SŁODKOŚCI – 1 do wyboru**

**NAPOJE GORĄCE (kawa, herbata) oraz NAPOJE ZIMNE (woda, soki owocowe, napoje gazowane)- bez limitu**

### ZESTAW ALL INCLUSIVE - 250 zł:

**ZUPA, DANIE GŁÓWNE, DESER**

**PRZEKĄSKI ZIMNE PODSTAWOWE + SAŁATKI – 10 rodzajów**

**DANIA GORĄCE – 3 rodzaje (2 DANIA + ZUPA)**

**STÓŁ WIEJSKI oraz STÓŁ SŁODKOŚCI Z OWOCAMI, FONTANNA CZEKOLADOWA**

**TORT, GOŚCIŃCE**

**NAPOJE GORĄCE (kawa, herbata) oraz NAPOJE ZIMNE (woda, soki owocowe, napoje gazowane)- bez limitu**

**WÓDKA I WINO – bez limitu**

**KWIATY, ŚWIECE, DEKORACJA ŚCIANKI ZA STOŁEM PAŃSTWA MŁODYCH**



# MENU WESELNE

## PROPOZYCJE DAŃ

### ZUPY /1 do wyboru/

Rosół z domowym makaronem  
Żur staropolski podawany w chlebie  
Krem z białych warzyw z pesto i czarnuszką  
Krem pomidorowo-paprykowy z fetą i pestkami dyni  
Krem borowikowy z ziołowymi grzankami

### DANIA GŁÓWNE serwowane z ziemniakami i zestawem surówek /1 do wyboru/

Polędwiczka wieprzowa z sosem kurkowym  
Pierś z kurczaka faszerowana serem i brokułem  
Schabowy pod pierzynką z sera, pieczarek i cebulki  
Policzki wieprzowe w sosie własnym

Do dania głównego podawane są półmiski z mięsem i ziemniakami ( de volaille, schabowy, filet panierowany, polędwiczki w sosie kurkowym) /2 do wyboru/

dla dzieci: Paluszki z kurczaka z frytkami i zestawem surówek

### DESERY /1 do wyboru/

Semifreddo  
Pana cotta z musem owocowym  
Puchar lodowy zbitą śmietaną, kruszoną bezą i sosem owocowym

### PRZEKĄSKI ZIMNE PODSTAWOWE /do wyboru/

1. Półmisek wędlin z własnej wędzarni (boczek, schab, karczek)
2. Baleron białoruski z sosem tatarskim
3. Pasztety z piklami
4. Kieszonka schabowa
5. Rożki z salami z serkiem
6. Rolada serowo-warzywna w szynce
7. Nuggetsy z sosem czosnkowym
8. Jaja faszerowane
9. Jajka w sosie tatarskim
10. Tymbaliki drobiowe
11. Rolada z kaczki ze szpinakiem
12. Nadziewane słone babeczki z szynką, łososiem lub pieczarkami
13. Roladka łososiowa
14. Mix śledzi ( w oleju, w śmietanie)
15. Śledzie po kaszubsku
16. Ryba po grecku
17. Pstrąg faszerowany
18. Tartaletki z śledziem i buraczkami
19. Łosoś w cieście naleśnikowym
20. Ślimaczki z szynką i warzywami



## **SALATKI /do wyboru /**

1. *Tradycyjna sałatka jarzynowa*
2. *Sałatka grecka (sałata lodowa, ogórek, pomidor, czerwona cebula, papryka, feta, oliwki + sos vinegrette)*
3. *Sałatka z grillowanym kurczakiem (sałata lodowa, papryka, ogórek, kurczak, grzanki+ sos vinegrette)*
4. *Sałatka wiosenna (pomidor, jajko, kiełki rzodkiewki, orzechy włoskie + sos jogurtowo-czosnkowy)*
5. *Sałatka a'la Cezar (sałata rzymska, grillowany kurczak, parmezan + sos czosnkowy, grzanki)*
6. *Sałatka góralska (sałata, jajko, grillowane: papryka, cebula, boczek + sos tysiąca wysp)*
7. *Makaronowa (makaron, szynka, ser, ogórek konserwowy, papryka + sos prowansalski)*
8. *Orientalna (Kuleczki makaronowe, paluszki surimi, seler naciowy, ogórek zielony + sos majonezowy)*
9. *Carpaccio z buraka (Burak pieczony, rukola, feta, prażony słonecznik, sok z limonki)*
10. *Sałatka Capresse (pomidor, mozzarella + balsamico)*
11. *Pomidory i ogórki z cebulką*

## **DANIA GORĄCE /do wyboru /**

















1. *Karczek Siwy Dym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą*
2. *Rolada drobiowa z sosem, ziemniakami w skórce i mixem sałat*
3. *Medaliony z indyka z kolorowym ryżem, serwowane z mixem sałat*
4. *Policzki wieprzowe w sosie własnym z kopytkami i mixem sałat*
5. *Zielone piórka w brokułach z sosem serowym i opiekany ziemniakami z mixem sałat*
6. *Płonący prosiak serwowany z kaszą gryczaną i kapustą zasmażaną (wydawany max. do godz. 23:00)*

## **ZUPY**

1. *Barszcz czerwony z pasztecikiem*
2. *Flaki tradycyjne*
3. *Flaki z boczniaka*
4. *Forszmak lubelski*
5. *Zupa gulaszowa*
6. *Kwaśnica z ziemniakami*



## **USŁUGI DODATKOWO PŁATNE:**

-  *Stół wiejski ( żeberka wędzone, kielbasa wiejska, wędliny, udziec pieczony, smalec domowy, ogórki kiszane i pikle, cebularze, pieczywo, chrzan i ćwikła, pierogi i bigos w podgrzewaczach) – 17 zł/os.*
-  *Przygotowanie stołu wiejskiego z materiałów powierzonych (min. 200 g/os) – 350 zł*
-  *Pierogi i bigos w podgrzewaczach – 4 zł/os.*
-  *Stół owocowy – 9 zł/os.*
-  *Ciasta (zamawiane na blachy) – 25 zł/kg, mini deserki – 3 zł/szt.*
-  *Przygotowanie stołu deserowego z materiałów powierzonych – 300 zł*
-  *Przygotowywanie gościńców – 3 zł/szt. w pudełkach z Siwego Dymu, lub 2 zł/szt. we własnych*
-  *Tort weselny śmietanowy wieloowocowy z racami 300 zł + 75 zł/kg*
-  *Fontanna czekoladowa 250 zł/ 1 szt. lub 400 zł/2 szt.*
-  *Rollbar Perła – 330 zł /keg. 30 l*
-  *Drinkbar – od 2 300 zł*
-  *Fotobudka - od 700 zł*
-  *Duża dmuchana zjeżdżalnia dla dzieci (lub inne atrakcje) - od 700 zł.*
-  *Noclegi dla Gości - 75 zł/os + śniadanie 25 zł/os.*
-  *Poprawiny od 99 zł/os. lub obiad poprawinowy od 59 zł/os.*
  
-  **Dekoracje:**
  - Pokrowce na krzesła – 5 zł/szt.*
  - Kwiaty i świece na stołach – od 400 zł*
  - Dekoracja stołów bieżnikami jutowymi – 150 zł*
  - Dekoracja ścianki za stołem Państwa Młodych – od 150 zł*
  - Dekoracja wejścia do Sali weselnej – od 150 zł*
  - Dekoracja zaślubin w plenerze – od 700 zł*

ZAPRASZAMY

