



GOŚĆ W DOM

**OFERTA
WESELNA**

MENU I

250 ZŁ / OS.

ZUPA

Wiejski rosół z domowym makaronem

DANIA GŁÓWNE

(4 PORCJE MIĘSA NA OSOBĘ)

zraz po staropolsku z ogórkiem,
wędzonym boczkiem i cebulą

karczek wieprzowy szpikowany
czosnkiem w sosie własnym

kotlet z piersi indyka w złotej panierce

zawijaniec drobiowy z farszem pieczarkowym

pierś kurczaka nadziewana
świeżym szpinakiem

de volaille z serem i pietruszką zieloną

DODATKI

ziemniaki z masłem oprószone ziołami

domowe bułeczki na parze

kluseczki śląskie

sałaty mieszane z sezonowych warzyw
(2 rodzaje)

sałatka z buraczków z cebulką

kapusta czerwona zasmażana z jabłuszkami

DESER

ciasta dostarcza zamawiający we własnym
zakresie lub dodatkowo płatne

herbata z cytryną oraz
kawa z ekspresu - bez ograniczeń

ZIMNE ZAKĄSKI

(5 PORCJI NA OSOBĘ)

lustra z - tatarski na ciemnym chlebie,
galaciki drobiowe, sakiewka z ciasta
filo z kurczakiem

rolada szpinakowa z wędzonym łososiem

ryba w warzywach i pomidorach

śledzik bałtycki w curry

sałatka z sezonowych warzyw z grillowaną
piersią kurczaka i winegretem

sałatka z melonem i serem kozim
w sosie daktylowym

różne rodzaje pieczywa

KOLACJA I

Żurek po staropolsku z białą kiełbasą

udko z kurczaka faszerowane
warzywami i mięsem

KOLACJA II

barszcz na zakwasie podany
z krokietem drożdżowym

szaszłyk - satay w marynacie
orzechowej, cebuli i papryki

MENU II

270 ZŁ / OS.

ZUPA

krem z białych warzyw

DANIA GŁÓWNE

(4 PORCJE MIĘSA NA OSOBĘ)

roladki drobiowe z warzywami
w sosie potrawkowym, ryż, marchewka
z groszkiem w masełku

zraz po staropolsku z ogórkiem,
wędzonym boczkiem i cebulą

karczek wieprzowy szpikowany
czosnkiem w sosie własnym

kotlet z piersi indyka w złotej panierce

zawijaniec drobiowy z farszem pieczarkowym

pierś kurczaka nadziewana świeżym szpinakiem

de volaille z serem i pietruszką zieloną

kaczka pieczona z jabłkami

DODATKI

ziemniaki z masłem oprószone ziołami

domowe bułeczki na parze

kluseczki śląskie

sałaty mieszane z sezonowych warzyw
(2 rodzaje)

sałatka z buraczków z cebulką

kapusta czerwona zasmażana z jabłuszkami

DESER

ciasta dostarcza zamawiający we własnym
zakresie lub dodatkowo płatne

herbata z cytryną oraz
kawa z ekspresu - bez ograniczeń

ZIMNE ZAKĄSKI

(5 PORCJI NA OSOBĘ)

lustra z - tataraki na ciemnym chlebie,
galaciki drobiowe, sakiewka z ciasta
filo z kurczakiem

rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
ryba w warzywach i pomidorach

śledzik bałtycki w curry

sałatka z sezonowych warzyw
z grillowaną pierśią kurczaka i winegretem

sałatka z melonem i serem kozim
z sosem daktylowym

pasztet z dzika z marynowanymi grzybami

różne rodzaje pieczywa + bułeczki cebulowe
wypiekane w naszej kuchni

KOLACJA I

Żurek po staropolsku z białą kiełbasą

golonka pieczona w warzywach
i ciemnym piwie

ziemniaki pieczone w ziołach

KOLACJA II

barszcz na zakwasie podany
w krokietem drożdżowym

szaszłyk pikantny z mięsa siekanego
sos czosnkowy, pieczywo

MENU III

300 ZŁ / OS.

ZUPA

rosół gotowany na wołowinie, kaczkach
i kurach podany z warzywami
domowymi kluskami

DANIA GŁÓWNE

(4 PORCJE MIĘSA NA OSOBE)

roladki drobiowe z warzywami
w sosie potrawkowym, ryż, marchewka
z groszkiem w masełku

zraz po staropolsku z ogórkiem,
wędzonym boczkiem i cebulą

kotlet z piersi indyka w złotej panierce
zawijaniec drobiowy z farszem pieczarkowym
de voleille z serem i pietruszką zieloną
kaczka pieczona z jabłkami
łosoś pieczony z warzywami i sosem porowym

DODATKI

ziemniaki z masłem oprószone ziołami
domowe bułeczki na parze
klusieczki śląskie
krokiety ziemniaczane
sałaty mieszane z sezonowych warzyw
(2 rodzaje)
szparagi w sosie holenderskim
warzywa na parze z masłem
i uprażonymi pestkami dyni
sos ciemny na wołowinie

DESER

domowe ciasta - 4 rodzaje (2 porcje / os.)
owoce filetowane
lody chałwowe podane z odrobiną
Stocka i bezą
herbata z cytryną oraz
kawa z ekspresu - bez ograniczeń

ZIMNE ZAKĄSKI

(5 PORCJI NA OSOBE)

lustra z - tatarki na ciemnym chlebie,
galaciki drobiowe, sakiewka z ciasta
filo z kurczakiem
rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
ryba w warzywach i pomidorach
tatar z łososia
sałatka z rukoli, gruszek marynowanej,
sera lazur i orzechów włoskich
sałatka z sezonowych warzyw z grillowaną pierśią
kurczaka i winegretem
pasztet z dzika z marynowanymi grzybami
różne rodzaje pieczywa

KOLACJA I

udziec pieczony, ziemniaki z prażonym boczkiem,
kapusta zasmażana
z grzybami suszonymi
barszcz na zakwasie podany
z krokiem drożdżowym

KOLACJA II

zupa węgierska pikantna,
paluch francuski z cebulą

OFERTA STANDARD UWZGLĘDNI

Powitanie staropolskim zwyczajem
Młodej Pary chlebem weselnym
Lampkę wina musującego dla gości
Wynajem klimatyzowanej Sali Weselnej
na wyłączność
Kieliszki - dwa do stłuczenia na szczęście
Podstawową dekorację, obrusy, serwety,
zastawa stołowa
Wodę z cytryną i miętą, kawę z ekspresu
i herbatę bez limitu
Soki owocowe 1 l /os.
Profesjonalną obsługę kelnerską

W PREZENCIE DLA PARY MŁODEJ

Pokój na noc poślubną oraz papierową
Rocznicę Ślubu
Degustacja potraw weselnych dla 6 osób
(przyszłej Pary Młodej i Rodziców)
Plenery fotograficzne całego obiektu
Gość w dom
Ogród, altana i tarasy na
wyłączność gości weselnych

DODATKOWE INFORMACJE

Przyjęcia weselne trwają do godziny 4:00
Opłata korkowa - nie pobieramy
Dzieci do 10 lat 50% ceny
Orkiestra, fotograf i inna
obsługa techniczna 50% ceny
Tort i ciasta we własnym zakresie lub zamawia
Gość w dom wg ustaleń z Parą Młodą
Zakwaterowanie w wyjątkowych cenach
Do dyspozycji gości oddajemy 28 miejsc noclegowych
oraz miejsca dodatkowe w hotelach sąsiadujących
z Naszą restauracją ok. 120 łącznie, w cenie noclegu
zapewniamy pyszne śniadanie

POPRAWINY

Wynajem Sali, obsługa, jedzenie z dnia poprzedniego,
dodatkowo przygotujemy trzy rodzaje zupy które
podajemy wszystkie
surówki, ziemniaki i pyzy, napoje
woda z cytryną, do dyspozycji gości
kawa z ekspresu i herbata bez limitu
Kwotę ustalamy indywidualnie

ŚLUB KOŚCIELNY

Przepiękny drewniany Kościół z XVI wieku, sąsiaduje z
naszą restauracją i jest cudownym
miejscem w którym zaślubiny będą magiczne

ŚLUB CYWILNY W PLENERZE

W Naszym pięknym ogrodzie z Altaną przygotujemy
dla Pary Młodej Ślub w plenerze

**Przykładowe dodatkowe atrakcje na Sali
Bankietowej, w Altanie lub w ogrodzie
Pomożemy spełnić wszystkie Państwa życzenia**

Wyjątkowe powitanie Pary Młodej
i gości - ustalone zgodnie z życzeniem
Bufety tematyczne np. stół wiejski,
stół kuchni świata
Bar z profesjonalnym barmanem
Pieczone - dziczyzna, jagnięcina,
prosiak, baranina
Kociołki z zupami i grille
Animator dla dzieci
Dmuchane zjeżdżalnie i place zabaw
Pokazy ogni i fajerwerków
Fotobudka
Stoły do kasyna
Candy Bar
Fontanna czekoladowa

Restauracja Gość w dom to miejsce urokliwe i gościnne, idealne na zorganizowanie tak ważnej uroczystości, jaką jest ślub i wesele.

Nasze wnętrza stanowią doskonałą scenerią do celebrowania tego dnia z rodzina i przyjaciółmi. Dołożymy wszelkich starań aby dzień ten był wyjątkowy i niezapomniany.



Chlastawa 18a, 66-210 Zbąszynek

tel. 515 281 508

e-mail: kontakt@goscwdom.com

 facebook.com/goscwdom

 [goscwdom](https://www.instagram.com/goscwdom)

www.goscwdom.com