

# **Restauracja Solny Dom**

## **Menu Weselne**

### **Powitanie:**

Wino musujące

Tradycyjne powitanie chlebem i solą

### **Zupa do wyboru (1 porcja/os)**

Rosół królewski

Barszcz z pasztecikiem

Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo)

Krem z pomidorów z grzankami

Krem z brokuł

Borowikowa z lanymi kluskami

Krem z dyni (sezonowo)

Krem z papryki

**Dania główne do wyboru w dowolnej ilości asortymentu**

**(4 porcje/osobę)**

Zraz wieprzowy

Karkówka w sosie

Kotlet de volaille z masłem

Golonka z kiszona kapusta

Polędwiczki w sosie kurkowym/kolorowy pieprz

Dorsz zapiekany ze szpinakiem

Pieczeń ze schabu z leśnymi grzybami

Pierś drobiowa nadziewana suszonymi pomidorami i serem  
mozzarella

Tradycyjny kotelet schabowy

Sakwa dworska w sosie kurkumowym

Pstrąg pieczony z masłem czosnkowym i koprem

**Za dopłatą 10zł od osoby asortyment dań głównych  
wzbogacamy o ekskluzywne dania:**

Sandacz pieczony, łosoś, krewetki

Kaczka pieczona z jabłkami

Zrazy wołowe

Z przyjemnością przygotujemy inne potrawy według  
Państwa życzenia

### **Dodatki ( 3 porcje/osobę)**

Ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone w ziołach, frytki,  
kluski śląskie, ryż biały, ryż z warzywami, kasza gryczana

Marchew z groszkiem, warzywa gotowane na parze,  
buraczki, kapusta modra, bukiet surówek, kompozycje sałat  
z winegretem

### **Deser**

Ciasto w wybranym asortymencie 5 rodzajów- 3  
kawałki na osobę

Maliny na gorąco z gałką lodów i bita śmietaną

Lody waniliowe z owocami i bitą śmietaną

Tiramisu

Deser brzoskwinowy z gałką lodów

Brownie

### **Zakąski na zimno do wyboru w dowolnym asortymencie**

**( 3 porcje/osobę)**

deska wędlin

deska serów

tatar wołowy

pasztet z żurawiną

szparagi w szynce

szynka parmeńska z melonem

galarczki drobiowe  
galart z nóżek wieprzowych  
ryba po grecku  
śledź w trzech smakach( w oleju, smietanie z jabłkiem i  
z suszonymi pomidorami)  
schab faszerowany śliwką w galarecie  
roladka szpinakowa z łososiem  
sałatka grecka  
sałatka cezarska z kurczakiem  
pularda drobiowa

### **Gorące posiłki serwowane po północy**

#### **Ok. godziny 1:00 do wyboru 1 porcja/osobę**

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Żurek staropolski  
Flaki  
Zupa gulaszowa

#### **Ok. godziny 2:00 do wyboru 1 porcja/osobę**

Strogonow  
Szaszłyk drobiowy  
Golonka po bawarsku  
Staropolski bigos i biała kielbaska  
Pierogi z pieca

#### **Ok. godziny 3:00 do wyboru 1 porcja/osobę**

Barszcz czerwony z pasztecikiem  
Żurek staropolski

Flaki  
Zupa gulaszowa

**Pieczyno i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących.**

**Napoje gorące i zimne bez ograniczeń w trakcie całego wesela.**

**Kawa, herbata  
Soki owocowe, woda niegazowana z cytryną i miętą**

Wyrażamy zgodę na dostarczenie przez Państwa ciasta,  
tortu i alkoholi.

Pozostajemy do dyspozycji aby wspólnie zorganizować  
najlepsze wesele

Manager Solnego Domu

**Wojciech Melkowski**

**882 464 050**

**[kontakt@salthouse.pl](mailto:kontakt@salthouse.pl)**

**Salthouse  
ul. Rąbińska 1,  
88-100 Inowrocław**

**[www.salthouse.pl](http://www.salthouse.pl)**

## Terminy w Solnym Domu wraz z cenami

2018/2019	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
piątek	180	180	180	180	190	220	220	220	210	190	180	180
sobota	180	180	180	190	220	230	230	230	230	220	190	190

### Proponujemy za dodatkową opłatą:

Stół wiejski 500zł

Szynkę pieczoną podana z trzema sosami 15zł/os

Bufet słodki z mini deserami 350zł

Fontannę czekoladowa z owocami 500zł

Owoce na gerydonach 5-10zł (150-300g)

Piwo z kija (keg 30l) 300zł

Alkohol bez ograniczeń – 45zł/osobę

(wino białe i czerwone do obiadu, przez całą noc- piwo, wódka Wyborowa lub Toruńska)

Alkohol bez ograniczeń – 58zł/osobę

(wino do obiadu białe i czerwone, przez całą noc- piwo, wódka Finlandia)

Serwis dostarczonego przez Państwa alkoholu 150zł

Wystrój Sali i stołów w wybranej kolorystyce z żywymi kwiatami

Pokrowce na krzesła 7zł/szt

Ścianka z materiału za stołem Państwa Młodych 500zł

20 pokoi hotelowych dla gości weselnych

Podświetlany napis Love 300zł Poprawiny 40/80zł