

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 brzoskwiniowy 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 nówek 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 cesar 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 kiełbaska
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 cytryna i miętą

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

Pozostajemy do dyspozycji aby wspólnie zorganizować najlepsze wesele

Manager Solnego Domu

Sylwia Sadowska

881-669-070

info@salthouse.pl

ul. Rąbińska 1 88-100 Inowrocław

www.salthouse.pl

Terminy w Solnym Domu wraz z cenami

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