



Oferta weselna

Menu Weselne All Inclusive

260 zł w weekend i święta

240 zł w piątki

230 zł w tygodniu



Rybnik - Ochojec

ul. Rybnicka 9a, 44-207 Rybnik

32/411 26 66

www.restauracjakorona.pl

Cena za osobę w weekendy i święta – 260zł

Cena za osobę w piątki – 240zł

Cena za osobę w tygodniu – 230zł

Nie pobieramy korkowego!

Możliwość podania na początek przystawki
(nieuwzględniona w cenie)

Zupa (do wyboru 1 opcja)

- rosół z makaronem
- cebulowa z oscypkiem
- krem z pieczarek
- krem brokułowy

Danie główne do wyboru 4 opcje

(serwowane z pater, 2,5 porcji mięsa na osobę)

- rolada wołowa
- rolada wieprzowa
- pierś z kurczaka faszerowana grzybami
- pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem
- schab pieczony ze śliwką i morelą
- karczek pieczony
- kotlet wieprzowy zapiekany serem i pieczarkami
- kotlet de volaille z masłem czosnkowym
- kurczak z mussem francuskim z bekonem
- tradycyjny kotlet schabowy
- udko z kurczaka
- cordon blue
- filet panierowany w płatkach migdałów
- dorsz saute
- udko z kaczki

Dodatki; (do wyboru 3 rodzaje)

- kluski śląskie jasne i ciemne
- ziemniaki gotowane
- ziemniaki opiekane z rozmarynem
- pieczone ziemniaczane grzybki
- ryż z warzywami

Surówki; (do wyboru 3 rodzaje)

- modra kapusta z boczkiem
- buraczki z chrzanem
- surówka z marchewki z jabłkiem
- surówka wiosenna
- surówka z białej kapusty
- surówka z kiszanej kapusty
- warzywa gotowane na parze
- mizeria z zielonego ogórka
- kapusta zasmażana

Sosy; (do wyboru 2 rodzaje)

pieczeniowy, koperkowy, chrzanowy, borowikowo – kurkowy

CENA ZAWIERA:

- Toast lampką wina musującego (w cenie)
- Apartament dla Młodej Pary (w cenie)
- Stoły okrągłe dla gości (w cenie)
- Dekoracje stołów żywymi kwiatami (w cenie)
- Powitanie (wodą lub wódką) chlebem i solą

Desery; (do wyboru jeden rodzaj)

- puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- deser czekoladowy z owocami i melisą
- waniliowy deser pana cotta z sosem malinowym
- mus cytrynowy z prażonymi migdałami
- tiramisu

Owoce

Tort i ciasto: (w cenie)

Zimna płyta: (mix pater podany na stołach + stół szwedzki)

- łosoś na lustrze + inne wędzone ryby (powyżej 50 osób)
- mix serów
- terrina twarogowo-warzywna
- pasztet z orzechami włoskimi zapieczony w cieście francuskim
- terrina z kurczaka z warzywami
- schab w ziołach prowansalskich
- boczek rolowany z czosnkiem
- karczek z kminkiem w musztardzie Dijon
- szynka gotowana i wędzona
- wędliny, kabanosy, salami
- roladki ze szparagami faszerowane pastą chrzanową
- tymbaliki drobiowe
- tymbaliki wieprzowe
- śledź w sosie cumberland
- śledź w śmietanie
- pikle warzywne (ogórek, papryka, cebulki, pieczarka itp.)
- jajka w sosie tatarskim
- pieczywo (różne rodzaje), masło

Salatki (do wyboru 3 rodzaje)

- sałatka grecka
- sałatka z brokuła z jajkiem i prażonymi nasionami + dip
- sałatka z żółtym serem i mandarynkami
- sałatka ryżowa z kukurydzą i warzywami
- sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami ziołowymi i parmezanem
- sałatka jarzynowa
- sałatka z kurczakiem, ananasem i czerwoną fasolą
- sałatka z tuńczykiem i makaronem
- sałatka z makaronem 3 kolor z suszonymi pomidorami i rukolą

Dipy do mięs; (2 rodzaje do wyboru)

czosnkowy, ziołowy, tzatzyki, meksykański

DODATKOWO NA ŻYCZENIE:

- Wiejski stół – 13zł/os.
- Białe pokrowce na krzesła – 5zł/szt.
- Czerwony dywan – 150zł
- Ślub w plenerze + 500zł

I Kolacja (do wyboru jedna z dwóch propozycji):

1. Propozycja

Udziec wieprzowy w całości podawany na gorąco z kapustą zasmażaną, kaszą gryczaną lub ziemniakami z rozmarynem

2. Propozycja (do wyboru 3 rodzaje; 1,5 porcji mięsa/ osobę)

- karczek pieczony
- kotlet de volaille z masłem czosnkowym
- tradycyjny kotlet schabowy
- udko z kurczaka
- szaszłyk drobiowo-warzywny
- filet z kurczaka panierowany w płatkach migdałów
- cordon blue
- schab pieczony ze śliwką i morelą
- pierś z kurczaka zapiekana z serem i ananasem
- żeberka w kapuście

Dodatki (do wyboru 2 rodzaje)

ziemniaki gotowane, zapiekanka ziemniaczana, ziemniaki, opiekane z rozmarynem, pieczone ziemniaczane grzybki, ryż, frytki

Surówki (do wyboru 2 rodzaje)

surówka z marchewki z jabłkiem, surówka wiosenna, surówka z białej kapusty, surówka z kapusty kiszanej, warzywa gotowane na parze, mizeria z zielonego ogórka, kapusta zasmażana, kapusta pekińska

II Kolacja (do wyboru jedna opcja podana porcjowo)

- barszcz z pasztecikiem francuskim
- barszcz z krostkami
- żurek
- strogonow
- bogracz
- gulasz wieprzowy
- kwaśnica
- kurczak duszony w śmietanie z selerem naciowym i pieczarkami

Napoje

- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna (bez ograniczeń)
- Napoje firmy Coca-Cola na osobę (bez ograniczeń)
- Wódka Wyborowa 0,7l na parę
- Każdy rodzaj alkoholi (oprócz piwa) w Państwa zakresie.
- Piwo lane Żywiec – 6zł/0,5l
- Dopłata do barmana z zewnątrz: 200 zł

II DZIEŃ

Cena II dnia - 100 zł/os:

Drugi dzień przyjęcia weselnego trwa do godz. 22.00.

Każda następna rozpoczęta godzina – 300zł

Zupa (1 do wyboru);

- rosół z makaronem
- cebulowa z oscypkiem
- kwaśnica
- żurek Śląski

Danie główne; 3 rodzaje mięs do wyboru

(1,5 porcji na osobę + mięsa z pierwszego dnia)

- rolada wieprzowa
- pierś z kurczaka faszerowana grzybami
- pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem
- pieczeń ze schabu
- karczek pieczony
- kotlet de volaille z masłem czosnkowym
- tradycyjny kotlet schabowy
- udko z kurczaka

Dodatki; (do wyboru 2 rodzaje)

- kluski Śląskie
- frytki
- ziemniaki gotowane
- ziemniaki opiekane z rozmarynem
- ryż z warzywami

Surówki; (do wyboru 2 rodzaje)

- modra kapusta
- buraczki
- surówka z kapusty czerwonej z chrzanem
- surówka z marchewki z jabłkiem
- surówka z białej kapusty
- surówka z kiszanej kapusty
- mizeria z zielonego ogórka
- kapusta zasmażana

Sosy;

- pieczeniowy
- koperkowy

Kawa, herbata,

Ciasto z pierwszego dnia

Zimna płyta:

- sery (różne rodzaje)
- mięsa pieczone różne rodzaje (karczek z kminkiem w musztardzie Dijon, schab w ziołach prowansalskich)
- pasztet pieczony
- terrina z kurczaka
- kabanosy
- tymbaliki drobiowe (galaretki)
- tymbaliki wieprzowe (galaretki)
- wędliny
- śledź w sosie cumberland (lub inny rodzaj do uzgodnienia)
- jajka w sosie tatarski
- pieczyw
- masło

Salatka do wyboru (2 rodzaje):

- szkocka
- jarzynowa
- grecka
- makaron z suszonymi pomidorami, rukolą i ziarnami

1 dip do wyboru:

- czosnkowy
- ziołowy
- tzatzyki
- meksykański

Kolacja (do wyboru):

- barszcz z krokietem
- żurek z jajkiem
- kwaśnica
- gulasz wieprzowy

Soki, wody, napoje można zakupić u nas

(w promocyjnych cenach) lub we własnym zakresie.

Piwo do zakupu w lokalu.