



# Oferta weselna

**Menu Weselne Standard**

**Cena za osobę w weekendy i święta – 210 zł**

**Cena za osobę w tygodniu – 180 zł**

**Cena za osobę w piątki – 190 zł**



**Rybnik - Ochojec**

**ul. Rybnicka 9a, 44-207 Rybnik**

**32/411 26 66**

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

Cena za osobę w weekendy i święta – 210zł

Cena za osobę w tygodniu – 180zł

Cena za osobę w piątki – 190zł

**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

**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:** we własnym zakresie zakupione w cukierni

**Zimna płyta: (mix pater podany na stołach)**

• 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

**Sałatki ( 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 krokiem
- żurek
- strogonow
- bogracz
- gulasz wieprzowy
- kwaśnica
- kurczak duszony w śmietanie z selerem naciowym i pieczarkami

**Napoje**

- Kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna (bez ograniczeń)
- 1 but. 0,2l napoi firmy Coca-Cola na osobę (w cenie).
- Dodatkowe napoje gazowane do zakupu w lokalu.
- 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.