

Restauracja – Hotel

„KORONA”

Rybnik – Ochojec

+48 6000 123 20

www.restauracjakorona.pl

Menu Weselne W Tygodniu

190.00zł

Poniedziałek – Czwartek

Ślub w plenerze +500zł

PAKIET ZAWIERA

Powitanie chlebem i solą

Toast lampką wina musującego

oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców

Obiad weselny

Deser

Owoce

Zimną płytę

I ciepłą kolację

II ciepłą kolację

Nielimitowane soki 100%, woda

Napoje ciepłe (kawa, herbata)

Apartament dla Nowożeńców

Stoły okrągłe lub proste

Dekoracje stołów żywymi kwiatami

Alkohol we własnym zakresie. Piwo do zakupu w lokalu.

NIE POBIERAMY OPŁATY KORONOWEJ!

Tort i ciasta we własnym zakresie

Na życzenie

wiejski stół – 15zł/os.

białe pokrowce na krzesła – 5zł/szt.

czerwony dywan – 150zł

ścianka makramowa – 300zł

**Możliwość wykupienia pakietu nielimitowanych napoi gazowanych – 18.00zł/os.*

Rozpoczęcie przyjęcia

Uroczyste powitanie **woda/wódką**, chlebem i solą
przez **rodziców Pary Młodej/obsługę kelnerską** oraz toast lampką wina musującego
wraz z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków przez Nowożeńców.

Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół z makaronem
Cebulowa z oscypkiem
Krem z pieczarek
Krem brokułowy z grzankami

Danie główne

(podawane na półmiskach, 2 szt. mięsa na osobę)

Mięsa

(cztery rodzaje do wyboru)

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
z serem i pieczarkami
kotlet de volaille
kurczak z musem francuskim z bekonem
tradycyjny kotlet schabowy
udko z kurczaka
cordon bleu
filet panierowany w płatkach migdałów
dorsz

Sosy

(dwa rodzaje do wyboru)

pieczeniowy
koperkowy
chrzanowy
borowikowo – kurkowy

Dodatki

(dwa rodzaje do wyboru)

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

Surówki

(trzy rodzaje do wyboru)

modra kapusta z boczkiem
buraczki z chrzanem
surówka z marchewki z jabłkiem
mix sałat z vinaigrette
surówka Coleslaw
mizeria z zielonego ogórka
warzywa gotowane na parze
surówka z czerwonej kapusty z chrzanem
kapusta zasmażana

Deser

(jedna propozycja do wyboru)

puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
deser czekoladowy z owocami i melisą
waniliowy deser panna cotta z sosem malinowym

Tort, ciasto

(zakupione w cukierni we własnym zakresie)

Owoce

Zimna płyta

Mix pater podany na stołach

mix mięs i wędlin
mix serów z żurawiną i owocami
terrina twarogowo-warzywna
terrina z kurczaka z warzywami
pasztet zapieczony w cieście francuskim
roladki faszerowane pastą chrzanową
tymbaliki wieprzowe i drobiowe
śledź w oleju
kulki rybne
nugesty z kurczaka z dipem czosnkowym
śliwki w boczku
caprese
jajka w sosie tatarskim
pieczywo jasne i ciemne, masło

Sałatki

(trzy rodzaje do wyboru)

sałatka grecka
sałatka z brokuła z jajkiem i prażonymi nasionami z dipem czosnkowym
sałatka z selera z szynką, orzechami i ananasem
sałatka z grillowanym kurczakiem, grzankami ziołowo- czosnkowymi i parmezanem
sałatka jarzynowa
sałatka z makaronem trójkolorowym z suszonymi pomidorami i rukolą
sałatka gyros

I Ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Udziec wieprzowy w całości podawany na gorąco z kapustą zasmażaną, kaszą gryczaną lub ziemniakami z rozmarynem. Dodatkowo chrzan i musztarda.

(podawane na półmiskach, 1,5 sztuki mięsa na osobę)

Mięsa

(trzy rodzaje do wyboru)

karczek pieczony
kotlet de volaille
tradycyjny kotlet schabowy
udko z kurczaka
szaszłyk drobiowo-warzywny
filet z kurczaka w płatkach migdałów
cordon bleu
schab pieczony ze śliwką i morelą
pierś z kurczaka zapiekana
z serem i ananase
żeberka pieczone

Dodatki

(dwa rodzaje do wyboru)

ziemniaki gotowane
gratina ziemniaczana
ziemniaki opiekane z rozmarynem
ryż
frytki
dufinki

Surówki

(dwa rodzaje do wyboru)

surówka z marchewki z jabłkiem
mix sałat z vinaigrette
surówka Colesław
surówka z kapusty kiszzonej
warzywa gotowane na parze
surówka z pora z marchewką
kapusta zasmażana
kapusta pekińska

II Ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

barszcz z pasztecikiem francuskim
barszcz z kroleciem
żurek
strogonow
bogracz
kwaśnica
kurczak w sosie słodko-kwaśnym
bigos

MENU WEGETARIAŃSKIE/VEGAŃSKIE

Zupa

- brokułowa
- krem z buraka

- stek z kalafiora z mixem sałat
- makaron z warzywami

Danie główne

- kotlety sojowe z warzywami

Deser

- sorbet z owocami
- mus czekoladowy z awokado