

# *Mazury Sport Club*

## *Menu weselne*

*190zł/osoba*

### *Uroczyste powitanie:*

Młodej Pary: tradycyjnie chlebem i solą

Gości: lampka szampana/wino musujące

### *Uroczysty obiad:*

#### Zupa:

- Rosół z domowej kury z makaronem, marchewką i pietruszką

#### Danie główne (2 szt. mięsa/ryby na osobę):

- Kotlet DeVilaille
- Kotlet schabowy panierowany
- Karkówka pieczona w sosie grzybowym
- Filet z dorsza w sosie śmietanowym
- Ziemniaki z wody lub puree
- Ćwiartki ziemniaczane pieczone lub frytki

 **Surówki do obiadu do wyboru trzy rodzaje:**

- **Buraczki tarte z cebulką**
- **Mizeria z koperkiem**
- **Marchewka tarta z jabłkiem, jogurtem**
- **Mix sałat z sosem vinegrette**
- **Marchewka gotowana z groszkiem**
- **Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami**

 **Zimna płyta – do wyboru 10 pozycji podawana do stołu lub na szwedzkim stole**

- **Schab ze śliwką lub morelą**
- **Karkówka pieczona**
- **Rolada z boczku**
- **Tatar wołowy tradycyjny**
- **Śledź w śmietanie marnowany z jabłkiem**
- **Ryba po grecku**
- **Pstrąg wędzony z cytrynką**
- **Talerz serów z owocami i żurawiną**
- **Pasztet pieczony ze śliwką, obsypany pistacjami**
- **Jajka faszerowane**
- **Jajka w sosie chrzanowym**
- **Szparagi zawijane w szynce**
- **Galareta tradycyjna**
- **Schab w galarecie z brzoskwinia**
- **Indyk w galarecie**
- **Sałatka jarzynowa**
- **Sałatka grecka z oliwkami, serem fetą**
- **Sałatka caprese z mozzarella, pomidorem z kremem balsamicznym**
- **Sałatka brokułowa z jogurtem, oprószona migdałami**
- **Carpaccio z buraków z rukolą, serem feta**
- **Carpaccio wołowe z parmezanem**
- **Pieczyno**

**Dania gorące w trakcie przyjęcia do wyboru:**

 **Nr 1**

- Szyńka pieczona w sosie z grzybów leśnych
- Bigos staropolski zakrapiany czerwonym winem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

 **Nr 2**

- Kotlet szwajcarski
- Boeuf Stroganoff
- Flaczki tradycyjne

 **Nr 3**

- Kociotek węgierski
- Pieczone udko kurczaka
- Filet z indyka w sosie cytrynowym

**Cena zawiera:**

- Kawę, herbatę, wodę mineralną – bez limitu
- 0,5 l soku owocowego - osoba
- 0,5 l pepsi/7up/mirinda – osoba

**Nocleg w apartamencie dla Młodej Pary.**

**Oferta przyjęć weselnych obowiązuje w terminach od 25 kwietnia do 30 października w godzinach pomiędzy 14:00 a 03:00 dnia następnego. Każda dodatkowa godzina płatna – 500 zł.**

**Poprawiny – 25 zł/osobę**

 **Menu poprawin:**

- Żurek staropolski z jajkiem

- Pierś z kurczaka panierowana
- Ziemniaki z wody lub puree
- Kapusta zasmażana lub sałatka coleslaw

**Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców oraz napojów.**

**Przy własnym alkoholu obowiązuje korkowe 10 zł/osobę.**

**Nocleg dla gości w cenie:**


**- 45 zł/osobę w apartamentach, 40 zł/osobę w pokojach studio.**

### *Polecamy dania extra na zamówienie:*

 **Zagroda wiejska – 10 zł/osobę**

- **Stół zastawiony wyrobami wiejskimi:**

**udziec wieprzowy wędzony i pieczony z kością, salceson, kielbasa, kaszanka, smalec wiejski, ogórek kiszony, chleb wiejski**

 **Pieczone prosię – 1400 zł, waga 25 kg**

- **Prosię pieczone na zewnątrz restauracji w czasie trwania wesela/imprezy, podawane kaszą jęczmienną i kapustą zasmażaną**

**Poncz zmrożony – 400 zł (porcja dla 80 osób)**

- **Alkohol z owocami i lodem podawany w dużej wazie (20 l)**

**Słodka zagroda – 35 zł/kg**

- **Ciasta – jabłecznik, sernik, orzechowiec lub inne.**

**Owocowy raj – 15 zł/osobę**

- **Owoce – truskawki, arbuz, mandarynki (w zależności od dostępności i pory roku )**

**Piwo Okocim/Kasztelan – 350 zł beczka 30 l**

**Śniadanie dla gości weselnych (stół szwedzki) – 20 zł/osobę**

**Wielkie grillowanie – 30 zł/osobę**

- **Rarytasy z grilla: marnowany karczek w ziołach, kiełbaski białe i tradycyjne, kaszanka, uduka z kurczaka, boczek, chlebek, masło czosnkowe, sałatka kartoflana.**

**Kontakt:**

**Paweł Korecki 518759259**

**[rezerwacja@mazurysportclub.com](mailto:rezerwacja@mazurysportclub.com)**