



Ośrodek Szkoleniowo Wypoczynkowy: „Chrobry”

tel: (077) 4397545 (077) 4397564

[www.hotel-chrobry.pl](http://www.hotel-chrobry.pl)

[info@hotel-chrobry.pl](mailto:info@hotel-chrobry.pl)

Jadłospis Wesele 2012

Wesele +Nocleg + Poprawiny – 260 zł/os.

### **1. Obiad**

- |  |            |
|--|------------|
| - Rosół z makaronem                                    | 100 porcji |
| - ziemniaki  | 50 porcji  |
| - kluski śląskie                                       | 80 porcji  |
| - kotlet schabowy panierowany                          | 55 porcji  |
| (z pieczarkami, ananasem, brzoskwinia, z żółtym serem) |            |
| - rolada wołowa  | 55 porcji  |
| - udko smażone   | 40 porcji  |
| - devolay z serem żółtym, owocem                       | 30 porcji  |
| - koperta z grzybami                                   | 20 porcji  |
| - pieczeń wieprzowa                                    | 40 porcji  |
| -filet z kurczaka                                      | 30 porcji  |
| - schab nadziewany pieczarkami                         | 30 porcji  |

### **surówki**

- |  |           |
|--|-----------|
| - pora z jabłkiem                        | 40 porcji |
| - surówka z białej kapusty               | 40 porcji |
| - surówka z czerwonej kapusty z jabłkiem | 40 porcji |
| - ćwikła                                 |           |
| - mizeria z koperkiem(sezonowo)          |           |
| - marchewka z groszkiem zasmażanym       |           |

### **2. Kawa, herbata, lody z bitą śmietaną i owocami**

- owoce, tort i ciasto
- napoje zimne:Pepsi, Mirinda, 7-UP,Soki 100% pomarańczowy i jabłkowy

### **3. Zimna płyta**

- Szynka staropolska - 5 dkg/os.
- Szynka cygańska – 5 dkg/os.
- Krakowska – 5 dkg/os.



- Karczek pieczony ze śliwkami – 6 dkg/os.
- Boczek faszerowany poledwicą – 5 dkg/os.
- Salami – 2/dkg/os.
- Szynka zawijana z szparagami w galarecie – 40 porcji
- Sałatka jarzynowa – 50 porcji
- Galaretka wieprzowa 30 porcji
- Kurczak w galarecie 30 porcji
- Sałatka: salami, papryka świeża, ser żółty tarty, ,czerwona fasola
- **Tatar z pieczywem 30 porcji w okresie zimowym**
- **Sałatka z gyrosa w okresie letnim**
- Jaja w sosie tatarskim 40 porcji
- Sałatka z piersi z kurczaka – 50 porcji  
(ananas, kukurydza, majonez)
- kura faszerowana – 5 zestawów
- śledź w zalewie octowej (rolmops) – 50 porcji
- śledź w sosie winegret – 50 porcji
- bukiet jarzyn świeżych(sezonowo):  
pomidor + ogórek – 12 zestawów
- ogórek, papryka, pieczarki (konserwowe) – 12 zestawów

#### **4. Kolacja I**

frytki , ziemniaki smażone

- Udko Złociste – 34 porcje ,
- golonko z kapustą i grzybami – 34 porcje
- Szaszłyk – 34 porcje
- Surówka – sałatka grecka – 100 porcji

#### **5. Kolacja II**

- flaki wołowe 50 porcji
- bogracz           50 porcji
- Pieczywo         100 porcji

#### **6. Kolacja III**

- Barszcz Czerwony           100 porcji
- Krokiet (mięso + kiszona kapusta)

**Od godz. 8.00 do godz. 12.00**  
**Dla gości weselnych**  
**Kawa, herbata, ciasto**

**Oraz**

**STÓŁ WIEJSKI**

Szynka z kością, kielbasa wiejska, pasztety, boczki, kiszka, salceson, smalec, ogórki kiszane, sery, chleb wiejski

**POPRAWINY**(od godziny 12.00 do godziny 18.00 – z  
możliwością przesunięcia godzin)

- Żurek z połówką jajka i kielbasą
- Mięso z obiadu ( jeżeli jest mało dorabiamy do 100 porcji)
- Ziemniaki
- Kluski śląskie
- Surówki z obiadu
- Wędliny i śledzie pieczywo
- Bigos
- To co zostało z dnia poprzedniego

**APARTAMENT DLA PAŃSTWA MŁODYCH - GRATIS**

**DZIECI W WIEKU DO 3 LAT- GRATIS**

**DZIECI W WIEKU 3-10 LAT- 50 % CENY**

**NA PAŃSTWA ŻYCZENIE PRZYGOTUJEMY  
DODATKOWO:**

**GRILL 20 ZŁ/OS.**

Zestaw: skrzydełko, karczek, kaszanka, swojski chleb,  
smalec, ogórki kiszane

**UDZIEC Z WIEPRZA – 14 ZŁ/OS.**

Udziec z wieprza krojony przy gościach, zasmażane kartofle,  
kapusta kiszona z grzybami

**PACZKI Z CIASTEM DLA GOŚCI – 12 ZŁ/1 PACZKA**

Sześć kawałków ciasta weselnego

***CENNIK ALKOHOLI***

<b><i>SOBIESKI(0,5 L.)</i></b>	<b><i>- 26,00 ZŁ</i></b>
<b><i>LUKSUSOWA(0,5 L.)</i></b>	<b><i>- 23,00 ZŁ</i></b>
<b><i>FINLANDIA(0,5 L.)</i></b>	<b><i>- 35,00 ZŁ</i></b>
<b><i>BOLS(0,5 L.)</i></b>	<b><i>- 25,00 ZŁ</i></b>
<b><i>SMIRNOFF(0,5 L.)</i></b>	<b><i>- 28,00 ZŁ</i></b>
<b><i>PAN TADEUSZ(0,5 L.)</i></b>	<b><i>- 32,00 ZŁ</i></b>
<b><i>PALACE(0,5 L.)</i></b>	<b><i>- 24,00 ZŁ</i></b>

***Smaki tortu do wyboru:***

- wiśnia***
- malina***
- brzoskwinia***
- orzech, czekolada***
- truskawka***
- cytryna***
- jogurt***
- budyń***

***Dodatkowe atrakcje które zapewnia Ośrodek w cenie wesela:***

- Apartament dla Państwa Młodych
- Fontanna czekoladowa
- Winiетки z nazwiskami gości na stoły
- Etykiety na alkohol
- Bańki mydlane podczas pierwszego tańca
- Lampiony latające
- Żywe kwiaty na stoły
- Okrągłe Stoły
- Upominek dla młodych
- Latająca Para Młoda – Big Swing

***Za dodatkową opłatą możemy zorganizować:***

- Alkohol
- Fajerwerki
- Zaproszenia na ślub
- Organizacja transportu dla Pary Młodej oraz gości weselnych
- Balon strzelający – płatki róż
- Opieka nad dziećmi podczas uroczystości weselnej
- Pokazy barmańskie, drink bar, Open bar
- Pokazy tańca, iluzji
- Stylizacja Młodej Pary
- Podziękowania dla rodziców
- Kurs tańca dla Pary Młodej

***Warunkiem rezerwacji jest spisanie umowy i wpłacenie zadatku w wysokości 1000,00 zł***

***Drugi zadek w wysokości 3000,00 zł wpłacamy na trzy miesiące przed terminem planowanego wesela.***

***WESELA W TYGODNIU 20% TANIEJ***