

## Menu przyjęcia weselnego

POWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ (RODZICE LUB HOTEL)  
TOAST WZNIESIONY LAMPKĄ WINA MUSUJĄCEGO

GREGOR zupa: ( do wyboru)

- Rosół z domowym makaronem,
- Krem grzybowy z ziołowymi grzankami.

**Danie główne: (do wyboru 4 rodzaje mięs)**

- Sakiewka drobiowa faszerowana włośzczyzną w sosie serowym,
- Staropolskie roladki wołowe serwowane w razowym chlebie,
- De volaille z masetkiem i pietruszką,
- Cordon bleu z szynką i serem,
- Udziec z indyka duszony w warzywach.



**Dodatki do mięs:**

kapusta czerwona zasmażana,  
bukiet surówek sezonowych,  
mix sałat z ziołowym sosem vinegrette,  
ziemniaki gotowane z koperkiem, frytki, sosy.

**Desery: (do wyboru)**

- Ciasta (dostarczone przez organizatorów)
- Owoce na paterach,
- Deser lodowy z owocami i polewą czekoladową,
- Kawa, herbata, soki (bez ograniczeń).

**Zimne zakąski:**

- Kolorowe tymbaliki z kurczaka,
- Tatar wołowy na żytnim chleбку,
- Schab faszerowany białą kietbasą z sosem,
- Pstrąg w cytrynowym auszpiku,
- Ryba w sosie greckim,
- Łosoś wędzony faszerowany musem z pstrąga,
- Jajka w szynce podawane na sałatce jarzynowej,
- Sałatka z grillowanego kurczaka "gyros"
- Sałatka "smakosza".



➤ **DODATKOWO NA STOLE WIEJSKIM WYROBY NASZEJ KUCHNI Z DOMOWEJ**

**WĘDZARNI:**

- Szynki, kietbasy, pasztety, ogórki kiszane, smalec, grzybki, dżemy, chlebek.

### Kolacja: ( do wyboru )

- Łosoś pieczony z sosem-pieprzowym i grzankami czosnkowymi,
- Karkówka pieczona w ziołach serwowana w duecie z kapustą podana z kopytkami domowymi.

### Po północy: ( do wyboru )

- Boeuf Strogonow,
- Barszcz czerwony z pasztecikiem,
- Bogracz



Koszt za osobę w zależności od podanych osób pełno płatnych:

40-60 osób	* 300,00zł,
61-80 osób	* 280,00zł,
81-100 osób	* 270,00zł,
101/powyżej	* 260,00zł

### PROPONUJEMY RÓWNIEŻ POPRAWINY:

- Menu weselne,
- Kawa, herbata, soki (bez ograniczeń )
- zupa ( do wyboru )



Staropolski żurek z jajkiem i białą kiełbasą,  
Flaczki wotowe z pieczywem.

- Koszt poprawin za osobę \* 50,00zł

DODATKOWO PROPONOWANE PRZEZ NAS ZESTAWY OBIADOWE NA OSOBĘ  
\* 40,00zł

Płonącego prosiaka lub dzika serwowanego przez myśliwego \* 50, 00zł/osobę

Napoje gazowane \* 30, 00zł/osoba

Rollbar-30l keg z piwem \*700, 00zł

RESTAURACJA HOTELU GREGOR

UL.TCZEWSKA 1A\*83-032 PSZCZÓŁKI K/GDAŃSKA

RECEPCJA TEL.58 320-55-00 LUB 603-064-670

e-mail:[hotel@gregor-sa.com.pl](mailto:hotel@gregor-sa.com.pl)

