

Poprawiny
Lunch "The Day After" - 50 zł/os.

Czas trwania imprezy: 5h

- Żurek
- Jajecznicza na bekonie
- Zimna pyta (jak na przyjęciu weselnym) z dodatkiem serów i twarogów
- Pieczywo mieszane
- Kawa, herbata

Poprawiny
w formie grilla - 65 zł/os.

Czas trwania imprezy: 5h

- Żurek
- Karkówka z grilla
- Udko trybowane w zalewie miodowej
- Kielbaska/ kaszanka z cebulką
- Salátka grecka
- Musztarda, ketchup, sos czosnkowy, pieczywo
- Kawa, herbata



Hotel Star-Dadaj Resort & SPA

Dadaj k. Ramsowa, 11-010 Barczewo
woj. warmińsko-mazurskie

tel. +48 89 514 57 29

tel. kom. +48 666 055 092

e-mail: wesele@star-dadaj.pl

www.stardadaj.pl

Menu weselne


Star Dadaj
Resort & Spa

Menu weselne Standard Plus - 180 zł/os.

Danie główne

- rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
 - kotlet schabowy tradycyjny
- ryba w platkach migdałowych w sosie czosnkowo-cebulowym
 - zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
 - ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie
- bukiet surówek w trzech odsłonach z sezonowych warzyw

Dania gorące

- diabelskie udko z kurczaka
- gulasz węgierski podany z kaszą gryczaną
 - flaczki wołowe

Zakąski zimne

- półmiski wędlin pieczonych podane z chrzanem i ćwikłą
 - śledź w śmietanie
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
 - koreczki różne
 - pstrąg w occie
 - tymbalki wieprzowe
 - warzywa sezonowe
 - sałatka jarzynowa
 - sałatka gyros

Dodatki

- pieczywo różne
- powitalny chleb weselny i wino musujące

Napoje

- kawa, herbata

Menu weselne Silver - 200 zł/os.

Danie główne

- rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
 - sakiewki drobiowe z pesto
- zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
 - ryba z pieczarkami
- puszyste puree ziemniaczane, ziemniaki z wody z koperkiem, kluski śląskie
- bukiet surówek w trzech odsłonach z sezonowych warzyw

Dania gorące

- udko rolowane z nadzieniem pieczarkowym / żeberko duszone na słodko
 - karkówka w sosie leśnym z kaszą i warzywami
 - barszczyk z krokietem

Zakąski zimne

- półmiski wędlin pieczonych podane z chrzanem i ćwikłą
 - śledź w oleju z żurawiną i koprem
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
 - tymbalki wieprzowe
 - pstrąg w occie
 - pasztety z żurawiną
 - koreczki różne
 - warzywa sezonowe
 - sałatka jarzynowa
- sałatka z łososiem i sosem malinowym
- sałatka z grillowanym kurczakiem

Stół wiejski

- **Dodatki**
- pieczywo różne
- powitalny chleb weselny i wino musujące

Napoje

- kawa, herbata

Menu weselne Gold - 220 zł/os.

Danie główne

- rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
 - zupa krem grzybowa z łazankami
 - soczyste schabowe z pieczarkami
 - indyk w sosie malinowo-tymiankowym
- poledwiczka wieprzowa w sosie pomidorowo-kaparym
- puszyste puree ziemniaczane, ziemniaki z wody z koperkiem, kluski śląskie
- bukiet surówek w trzech odsłonach z sezonowych warzyw

Dania gorące

- **udko z kurczaka faszerowane / ryba w sosie** śmietanowo-pieczarkowym na makaronie penne
 - buef stroganoff
 - barszczyk z pasztecikiem

Zakąski zimne

- półmiski wędlin pieczonych podane z chrzanem i ćwikłą
 - sałatka jarzynowa w szynkowych rożkach
 - śledź po mazursku
 - tymbalki drobiowe
 - pstrąg w occie
 - pasztety z żurawiną
 - śledź w śmietanie
 - warzywa sezonowe
 - wędzone ryby
 - sałatka makaronowa
 - sałatka cesar

Stół wiejski

- **Dodatki**
- pieczywo różne
- owoce
- powitalny chleb weselny i wino musujące

Napoje

- kawa, herbata

Menu weselne