

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 - 70 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](mailto:wesele@star-dadaj.pl)

[www.stardadaj.pl](http://www.stardadaj.pl)

Menu weselne

  
**Star Dadaj**  
Resort & Spa  
\*\*\*

## Menu weselne Standard Plus - 189 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 - 210 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 skłodko
  - 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 - 231 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