

Poprawiny
Lunch "The Day After" - 55 zł/os.

Czas trwania imprezy: 5h

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

Poprawiny
w formie grilla - 75 zł/os.

Czas trwania imprezy: 5h

- Żurek
- Karkówka z grilla
- Udko trybowane w zalewii miodowej
- Kielbaska/ kaszanka z cebulką
- Salatka 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
Hotel Resort & Spa

Menu weselne Standard Plus - 198 zł/os.

Danie główne

- rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
- kotlet schabowy tradycyjny
- ryba w płatkach 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 lososiem
- 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 - 220 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 kaprem
- rolada szpinakowa z wędzonym lososiem
- tymbalki wieprzowe
- pstrąg w occie
- pasztety z żurawiną
- koreczki różne
- warzywa sezonowe
- sałatka jarzynowa
- sałatka z lososiem i sosem malinowym
- sałatka z grillowanym kurczakiem

Stół wiejski

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

Napoje

- kawa, herbata

Menu weselne Gold - 242 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

- udo 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