

Restauracja Bergamotka jest idealnym miejsce aby zorganizować przyjęcie weselne.

Nasza sala bankietowa mieści razem z parkietem tanecznym do 100 osób. Posiadamy również kameralną salą restauracyjną na 30 osób . Pomieszczenia utrzymane są eleganckim i ciepłym klimacie.

Parze Młodej proponujemy dwa rodzaje ustawienia stołów, w tradycyjny układ podłużny lub przy stołach okrągłych. Zapewniamy bezpłatną dekorację , w skład której wchodzą: żywe kwiaty na stołach, tiule, serwetki oraz świece ,a także weselne ubrania na krzesła i falbany. Nasza restauracja nie prowadzi opłaty tak zwanej „ korkowej”, dlatego alkohol można wnieś do lokalu bez kosztów.

Na czas trwania przyjęcia Młoda Para ma do dyspozycji osobny pokój.

**Prezent weselny od Restauracji Bergamotka dla wesel powyżej 50 osób UDZIEC WIEPRZOWY serwowany przez Szefa Kuchni i podawany z sosem żurawinowym, pieczeniowym oraz czosnkowym!!! ( równowartość ok. 700,00zł )**

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą!



Menu weselne w kwocie **160,00zł osoba**

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

**OBIAD:**

Rosół z makaronem

3 por,/os.

De volaille z masełkiem ziołowym

Rolada wołowa w sosie własnym

Szynka pieczona z sosem z zielonego pieprzu

Schab zawinięty z szynką i serem żółtym

Pierś z kurczaka ze szpinakiem zapiekana pod beszamelem

Sakiewka z piersi kurczaka z pomidorami suszonymi i fetą w sosie gorgonzola

Stek z karkówki grillowany z pieczarkami

Ziemniaki, frytki, kuleczki, pyzy

Warzywa gotowane, zestaw surówek

**DESER:**

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

2por./os.Sernik domowy, k. węgierska, k. malinowa, k. bueno, k. ze słonecznikiem, k. z galaretką,k. fantazja

**ZAKĄSKI:**

3por./os.

Schab nadziewany śliwką, kurczak z owocami, szparagi zawinięte w szynce, rolada z grzybami, rolada ze szpinakiem

1por./os. Sałatka grecka z serem feta i oliwkami, sałatka z grillowanego kurczaka, sałatka porowa z szynką, pieczywo, masło

**ŚNIADANIE:**

1 por./os. Golonka gotowana z kapustą z grzybami, szaszłyk wieprzowy z ziemnymi sosami

Musztarda, chrzan, pieczywo masło

Barszcz czerwony

Oferta obejmuje:

Napoje ciepłe czyli kawa, herbata bez ograniczeń



Menu w kwocie **185,00zł** od osoby

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Toast szampanem

Zupa do wyboru gości:

Rosół z makaronem

Krem selerowy z kurczakiem i prażonymi migdałami

3 por./osoba

De volaille z masełkiem ziołowym

Rolada wołowa podana w chlebkach

Polędwiczka z podgrzybkami otulona szynka parmeńską

Stek karkówki w marynacie z francuskiej musztardy w świeżych pomidorach

Pieczona udka kacze z zapiekanymi jabłkami z żurawiną

Sakiewka z piersi kurczaka z bazylią i mozzarellą z ziołowym sosem

Kluseczki śląskie, pyzy, frytki, ziemniaki

Warzywa gotowane, zestaw surówek

DESER:

Deser lodowy z owocami i bita śmietaną

2 kostki/osoba

Sernik domowy, węgierska, wieloowoc, bueno, jabłecznik, słonecznik

Zakąska:

Garmażerka 3 por./osoba

Schab nadziewany śliwką i morelą, kurczak z owocem, szparagi w szynce , roladka ze szpinakiem, roladka z brokułami, roladka z grzybami

Sałatki 1por./osoba

Sałatka grecka z serem feta

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka brokułowa z warzywami

Śniadanie:

1 por./osoba

Golonka gotowana podana z kapusta z grzybami

Szaszłyk wieprzowy podany z ziemnymi sosami

Pieczywo, masło, musztarda, chrzan, zimne sosy

Oferta obejmuje:

Soki niegazowane w trzech smakach: jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka

Woda niegazowana oraz woda gazowana

Herbata i kawa

Napoje ciepłe i zimne – bez ograniczeń



Menu w kwocie **195,00zł** od osoby

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Toast szampanem

Zupa do wyboru gości:

Rosół z makaronem

Krem selerowy z kurczakiem i prażonymi migdałami

Krem brokułowy z serkiem lazur

Krem szparagowy

Krem ze świeżych pomidorów z bazylią

3 por./osoba

De volaille z masełkiem ziołowym

Rolada wołowa podana w chlebkach

Polędwiczka z podgrzybkami otulona szynka parmeńską

Stek karkówki w marynacie z francuskiej musztardy w świeżych pomidorach

Pieczona udka kacze z zapiekanymi jabłkami z żurawiną

Sakiewka z piersi kurczaka z bazylią i mozzarellą z ziołowym sosem

Kluseczki śląskie, pyzy, frytki, ziemniaki

Warzywa gotowane, zestaw surówek

DESER:

Deser lodowy z owocami i bita śmietaną

2 kostki/osoba

Sernik domowy, węgierska, wieloowoc, bueno, jabłecznik, słonecznik

Zakąska:

Garmażerka

2 por./osoba

Schab nadziewany śliwką i morelą, kurczak z owocem, szparagi w szynce , roladka ze szpinakiem, roladka z brokułami, roladka z grzybami

1 por./osoba

Łosoś w galarecie

Pstrąg w galarecie

Dorsz w sosie greckim

Sałatki 1por./osoba

Sałatka grecka z serem feta

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka z wędzoną piersią z indyka i panierowanym camembertem

Kolacja ciepła:

Zupa gulaszowa z wołowiną

Śniadanie:

1 por./osoba

Golonka gotowana podana z kapusta z grzybami

Szaszłyk wieprzowy podany z ziemnymi sosami

Pieczywo, masło, musztarda, chrzan, zimne sosy

Oferta obejmuje:

Soki niegazowane w trzech smakach: jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka

Woda niegazowana oraz woda gazowana

Herbata i kawa

Napoje ciepłe i zimne – bez ograniczeń

W weselnej ofercie naszej restauracji znajdziecie Państwo:

Łososia w całości na sałatce jarzynowej

Stół wiejski pełen kiełbas, wędlin, swojskich przysmaków, bigosu, galartów, smalcu ze skwarkami i domowego kompotu

Grill z pod gołym niebem

Stolik słodkości czyli fontanna czekoladowa, pączusie z lukrem, cukrem pudrem, ciasteczka koktajlowe, lody, pianki, galaretki

Przyjecie weselne **200,00zł osoba**

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

**Obiad:**

Przystawka: Carpaccio z prosciutto obsypane parmezanem

Zupa do wyboru gości

Rosół z kluseczkami

Zupa – krem brokułowy z migdałami

3 porcje /osoba

de volaille z masłkiem ziołowym

rolada wołowa podana w bochenkach chleba

Udka kacze z zapiekanym jabłkiem i żurawiną

Góralski stożek w sezamie

Sakiewka z suszonymi pomidorami i serem feta w sosie gorgonzola

Dorsz zapiekany ze szpinakiem i mozzarellą

Wykwintna polędwiczka w orzechach z kurkami w śmietanie

Ziemniaki z koperkiem, rozetki ziemniaczane, pyzy drożdżowe, frytki

Zestaw surówek, jarzyna gotowana

Deser:

Kawa, herbata bez ograniczeń

Deser „ Gruszka Heleny”

2 kostki/osoba

Sernik, k. węgierska, k. bueno, k. ze słonecznikiem, jabłecznik, k. wieloowocowa, k. fantazja,k.orzechowa

Zakąska:

4 porcje/osoba

Szparagi zawinięta z łososiem wędzonym

Indyk w winnej maladze

Schab nadziewany morelą

Śledź w zielonym ogrodzie

Śliwka zapiekana w bekonie

Galaretka z kurczaka z warzywami

Kurczak z owocami

Sałatka z świeżym szpinakiem, szparagami i szynką wędzoną skropioną vainegrettem

Sałatka z wędzonym kurczakiem i winogronem

Włoska sałatka z makaronem i pikantną kiełbaską peperoni

Pieczywo, masło

Kolacja ciepła:

Dania z grilla:

Karkówka z tzazikami

Kaszanka pieczona z kapustą

Kiełbaski

Szaszłyki drobiowe

Plastry boczku parzonego

Piersi z kurczaka w marynacie miodowej

Bakłażany, papryki, cukinie

Barszcz czerwony z pasztecikiem