

Ośrodek KAMA

Oferta weselna

Zapraszamy na wyjątkowe przyjęcie weselne w urokliwej scenerii lasów Sierakowskiego Parku Krajobrazowego

Lokalizacja w sąsiedztwie pięknego, sosnowego lasu dodaje splendoru każdej uroczystości oraz pozwala na swobodny wybór scenariusza spełniającego marzenia nowożeńców.

To ważne wydarzenie uświetnimy wyszukаныmi daniami kuchni polskiej, pięknie dekorowanymi stołami oraz dyskretną i sprawną obsługą.



Restauracja KAMA

www.osrodek-kama.pl

PROPOZYCJA I

koszt od osoby 115 zł

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Powitanie Pary Młodej i gości lampką wina musującego

Menu:

Zupa:

rosół domowy z makaronem

Danie główne:

**podane na półmiskach 2,5 porcje mięs na osobę :
roladki śląskie (wieprzowe),
potrawka z kurczaka,
karkówka z rusztu z cebulką, papryką i boczkiem,
udka drobiowe trybowane otulone boczkiem wędzonym**

Dodatki:

ziemniaki, szyszki puree, 2 rodzaje surówek

Deser:

**torcik lodowy, kawa lub herbata
owoce w stole**

Zimne zakąski:

2 porcje na osobę: schab z masą chrzanową, galantyna drobiowa,

**karkówka faszerowana, schab ze śliwką, szparagi w szynce,
smalec, ogórki, patisony, pieczywo,
1 porcja ryby w galarecie na osobę**

Słodki bufet:

ciasto własne, tort weselny własny, kawa lub herbata

Ciepła kolacja I:

mięsa 1 porcja na osobę

**szaszłyki drobiowe z kolorową papryką,
golonki z wody
bigos, pieczywo, sosy**

**kawa, herbata bez ograniczeń,
napoje zimne według zużycia,
dodatkowo koszty dekoracji stołu i sali**

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Powitanie Pary Młodej i gości lampką wina musującego

Menu:

Przystawka:
szparagi w szynce

Zupa:
borowikowa ze świeżych borowików

Danie główne:
podane na półmiskach 2,5 porcje mięs na osobę :

**filet drobiowy nadziewany szpinakiem otulony boczkiem wędzonym,
sakiewki wieprzowe nadziewane pieczarkami,
medalion drobiowy ze szparagami,
sznycel wieprzowy,
karkówka z rusztu z cebulką, papryką i boczkiem**

Dodatki:
ziemniaki, szyszki puree, 2 rodzaje surówek

Deser:
**tarta z jabłkami i gałką lodów waniliowych, kawa lub herbata
owoce w stole**

Zimne zakąski:
**2 porcje na osobę: schab z masą chrzanową, galantyna z kurczaka,
karkówka faszerowana, schab ze śliwką, szparagi w szynce,
smalec, ogórki, patisony, pieczywo,
sałatka grecka,
1 porcja ryby w galarecie na osobę**

Słodki bufet:
ciasto własne, tort weselny własny, kawa lub herbata

Ciepła kolacja I:
**szynka wieprzowa pieczona w cieście chlebowym serwowana przez kucharza,
kapusta zasmażana,
sosy: czosnkowy, koktajlowy**

Ciepła kolacja II :
barszcz czysty z krokietem

**kawa, herbata bez ograniczeń,
napoje zimne według zużycia,
dodatkowo koszty dekoracji stołu i sali**

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Powitanie Pary Młodej i gości lampką wina musującego

Menu:

Przystawka:
schab w galarecie

Zupa:
pomidorowa z mozzarellą i świeżą bazylią

Danie główne:
podane na półmiskach 2,5 porcji mięs na osobę:
**połędwiczki wieprzowe w cieście francuskim,
zrazy wołowe,
sakiewki wieprzowe nadziewane pieczarkami,
kotlet de Volaille,
filet drobiowy nadziewany zielonymi szparagami,
połędwiczki wieprzowe we włoskiej kapuście nadziewane oliwkami i serem feta**

Dodatki:
ziemniaki, szyszki puree, 2 rodzaje surówek

Deser:
**tarta z malinami i gałką lodów, kawa lub herbata
owoce w stole**

Zimne zakąski:
**2,5 porcji na osobę: schab z masą chrzanową, galantyna drobiowa,
karkówka faszerowana, schab ze śliwką,
szparagi w szynce, schab z orzechami,
filet drobiowy w maladze
smalec, ogórki, patisony, pieczywo, sałatka grecka
1 porcja ryby w galarecie na osobę**

Słodki bufet:
ciasto własne, tort weselny własny, kawa lub herbata

Ciepła kolacja I:
**szynka w cieście chlebowym serwowana przez kucharza,
kapusta zasmażana,
sosy: czosnkowy, koktajlowy**

Ciepła kolacja II :
żurek w chlebk

**kawa, herbata bez ograniczeń,
napoje zimne według zużycia,
dodatkowo koszty dekoracji stołu i sali**

PROPOZYCJA IV koszt od osoby 165zł

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Powitanie Pary Młodej i gości lampką wina musującego

Menu:

Przystawka:

sandacz na szpinaku

Zupa:

selerowa nelusco (z kawałkami kurczaka i płatkami migdałowymi)

Danie główne:

**podane na półmiskach 3 porcje mięs na osobę:
połędwiczki wieprzowe w otoczce boczku wędzonego,
połędwica wołowa nadziewana farszem leśnym,
roladki śląskie,
filet drobiowy nadziewany suszonymi pomidorami,
szaszłyk królewski**

Dodatki:

ziemniaki, szyszki puree, 2 rodzaje surówek, szparagi na ciepło

Deser:

**suflet czekoladowy, kawa lub herbata
owoce w stole**

Zimne zakąski:

**3 porcje na osobę:
schab z masą chrzanową,
galantyna z kurczaka, karkówka faszerowana,
schab ze śliwką, szparagi w szynce,
schab z orzechami, filet drobiowy w maladze,
sałatka grecka,
śledzie w trzech smakach
smalec, ogórki, patisony, pieczywo,
1 porcja ryby w galarecie na osobę**

Słodki bufet:

ciasto własne, tort weselny własny, kawa lub herbata

Ciepła kolacja I:

**szynka wieprzowa lub z dzika pieczona w cieście chlebowym serwowana przez kucharza,
kapusta zasmażana,
sosy: czosnkowy, koktajlowy**

Ciepła kolacja II :

zupa gulaszowa

**kawa, herbata bez ograniczeń,
napoje zimne według zużycia,
dodatkowo koszty dekoracji stołu i sali**

Usługi dodatkowe

- *Pokoje dla gości weselnych – atrakcyjne ceny*
- *Strzecha swojskie jadło – szynka w całości*
- *Bar i obsługa baru*
- *Piwo beczkowe*
- *Pieczone prosię*
- *Fontanna czekolady*
- *Alkohole w atrakcyjnych cenach*
- *Miejsca parkingowe*

Opłata serwisowa za wprowadzenie podwykonawcy

- **Fotograf – gratis**
- **Kamerzysta – gratis**
- **Usługi cukiernicze – gratis**
- **Zespół muzyczny – 200 zł**
- **DJ – 150 zł**
- **Dekoracje kwiatowe - gratis**
- **Koszt obsługi alkoholowej 10zł za osobę**

**Ośrodek
KAMA**

**Restauracja
KAMA**

Zainteresowanych naszą ofertą prosimy o kontakt

Ośrodek Szkoleniowo Wypoczynkowy KAMA
ul. Orła 13, 64-410 Sieraków

Ewa Kaja

tel. 61 26 55 100
tel. 61 29 55 138
fax 61 29 55 166
kom 604 052 228

e-mail repcja@osrodek-kama.pl
www.osrodek-kama.pl

