



BIAŁY KRUK

SALA BANKIETOWA

KONTAKT

TEL.: 515 515 014

43-340 KOZY UL. KRAKOWSKA 59

www.SalaBialyKruk.pl

MENU WESELNE 179 zł /os.

ZUPA

(DO WYBORU 1)

ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z MAKARONEM I PIEROŻKAMI Z WĄTRÓBKĄ
ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z MAKARONEM ,KLUSECZKAMI DROBIOWYMI I MIKRO ZIOŁAMI

DANIE GŁÓWNE

(2,5 KAWAŁKA /OS. : DO WYBORU 4)

TRADYCYJNA ROLADA WOŁOWA
PIECZONY MOSTEK CIEŁĘCY FASZEROWANY MIĘSEM MIELONYM Z SUSZONYM POMIDOREM,
FETĄ I KAPARAMI
TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ
ROLADKA Z PIERSI Z KURCZAKA Z SEREM I PIECZARKAMI
TRYBOWANE UDKO Z KURCZAKA Z BAKALIAMI
PIECZEŃ Z KARCZKU FASZEROWANA CZOSNKIEM I WĘDZONA SŁONINA

DODATKI

ZIEMNIAKI Z WODY OKRASZONE MASŁEM I KOPERKIEM
KLUSKI ŚLĄSKIE Z MASŁEM I SZCZYPIORKIEM
SOS PIECZENIOWY
KAPUSTA BIAŁA Z PAPRYKĄ I KOPERKIEM
KAPUSTA CZERWONA Z BOCZKIEM I OGÓRKIEM KORNISZONYM
SURÓWKA Z BIAŁEJ RZEPY I ZIELONEGO OGÓRKA Z SOSEM VINEGRETTE

DESER

(DO WYBORU 1)

WANILIOWA PANNA COTTA Z MUSEM Z OWOCOW
PIECZONE JABŁKO Z KRUSZONKĄ SŁONECZNIKOWĄ I SOSEM WANILIOWYM

ZIMNA PŁYTA

PATERA WĘDLIN
PATERA SERÓW ŚWIATA Z WINOGRONEM I BAKALIAMI
TYMBALIKI DROBIOWE Z WARZYWAMI JULIENNE
ŚLIWKA KALIFORNIJSKA PIECZONA W BOCZKU
ROLADKI SZYNKOWE Z SERKIEM CHRZANOWYM
ŚLEDZIE 2 RODZAJE
PASZTET WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ I PISTACJAMI
SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I GRANATEM
SAŁATKA Z TORTELLINI Z FASOLKĄ CZERWONĄ I POMIDOREM
PIKLE
PIECZYWO

I DANIE CIEPŁE

(DO WYBORU 1)

PIECZONY FILET Z KURCZAKA POLANY SOSEM SEROWYM, PODANY Z ZAPIEKANKA SEROWO -
ZIEMNIACZANA I FASOLKA SZPARAGOWA OWINIĘTA W BOCZEK

PIECZEŃ Z INDYKA FASZEROWANA WĘDZONYM BOCZKIEM I DUSZONYMI WARZYWAMI,
POLANA SOSEM SZPINAKOWYM, PODANA Z RYŻEM JAŚMINOWYM I WARZYWAMI Z WODY
OKRASZONYMI MASŁEM CZOSNKOWO-PIETRUSZKOWYM

II DANIE CIEPŁE

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY SERWOWANY NA ŚRODKU SALI PRZEZ SZEFA KUCHNI,
PODANY Z KAPUSTA ZASMAŻANĄ I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

III DANIE CIEPŁE PODANE W KOCIOŁKACH

(DO WYBORU MAX. 2)

BOGRACZ

ŻUREK

BARSZCZ Z KROKIETEM MIĘSNYM

MENU WESELNE 199 zł / os.

ZUPA

(DO WYBORU 1)

ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z MAKARONEM I PIEROŻKAMI Z WĄTRÓBKĄ

ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z MAKARONEM ,KLUSECZKAMI DROBIOWYMI I MIKRO ZIOŁAMI

KREM Z PIECZONEGO BURAKA Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM ,MIKRO ZIOŁAMI I OSCYPKIEM

DANIE GŁÓWNE

(2,5 KAWAŁKA /OS. : DO WYBORU 5)

TRADYCYJNA ROLADA WOŁOWA

PIECZONY MOSTEK CIEŁĘCY FASZEROWANY MIĘSEM MIELONYM Z SUSZONYM POMIDOREM,
FETĄ I KAPARAMI

TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

ROLADKA Z PIERSI Z KURCZAKA Z SEREM I PIECZARKAMI

TRYBOWANE UDKO Z KURCZAKA Z BAKALIAMI

PIECZEŃ Z KARCZKU FASZEROWANA CZOSNKIEM I WĘDZONA SŁONINĄ

WOŁOWINA DUSZONA W CZERWONYM WINIE

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ

DODATKI

ZIEMNIAKI Z WODY OKRASZONE MASŁEM I KOPERKIEM
KLUSKI ŚLĄSKIE Z MASŁEM I SZCZYPIORKIEM
SOS PIECZENIOWY
KAPUSTA BIAŁA Z PAPRYKĄ I KOPERKIEM
KAPUSTA CZERWONA Z BOCZKIEM I OGÓRKIEM KORNISZONYM
SURÓWKA Z BIAŁEJ RZEPY I ZIELONEGO OGÓRKA Z SOSEM VINEGRETTE

DESER

(DO WYBORU 1)

KLASYCZNE WŁOSKIE TIRAMISU
MUS MASCARPONE Z MALINAMI

ZIMNA PŁYTA

PATERA MIĘS WĘDZONYCH
MIĘSA PIECZONE PODANE Z SOSEM CUMBERLAND
PATERA SERÓW ŚWIATA Z WINOGRONEM I BAKALIAMI
TYMBALIKI DROBIOWE Z WARZYWAMI JULIENNE
GĘSIE ŻOŁADKI Z OGÓRKIEM KORNISZONYM W GALARECIE
ŚLIWKA KALIFORNIJSKA PIECZONA W BOCZKU
ROLADKI SZYNKOWE Z SERKIEM CHRZANOWYM
ŚLEDZIE 2 RODZAJE
PASZTET WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ I PISTACJAMI
ROSTBEF PIECZONY NISKOTEMPERATUROWO Z RICOTTĄ I RUCOLĄ
SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I GRANATEM
SAŁATKA Z TORTELLINI Z FASOLKĄ CZERWONĄ I POMIDOREM
PIKLE
PIECZYWO

I DANIE CIEPŁE

(DO WYBORU 1)

PIECZONY FILET Z KURCZAKA POLANY SOSEM SEROWYM, PODANY Z ZAPIEKANKĄ SEROWO -
ZIEMNIACZANĄ I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ OWINIETĄ W BOCZEK
PIECZEŃ Z INDYKA FASZEROWANA WĘDZONYM BOCZKIEM I DUSZONYMI WARZYWAMI
POLANA SOSEM SZPINAKOWYM, PODANA Z RYŻEM JAŚMINOWYM I WARZYWAMI Z WODY
OKRASZONYMI MASŁEM CZOSNKOWO-PIETRUSZKOWYM
ROLADKI Z PSTRĄGA Z OGÓRKIEM FRANCUSKIM NA SOSIE GRZYBOWYM, PODANE Z
MARCHEWKĄ PARYSKĄ I FONDANTEM ZIEMNIACZANYM

II DANIE CIEPŁE

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY SERWOWANY NA ŚRODKU SALI PRZEZ SZEFA KUCHNI,
PODANY Z KAPUSTA ZASMAŻANĄ I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI

SCHAB ALLA WELLINGTON , PODANY Z KARMELIZOWANYMI BURACZKAMI PURRE Z SELERA

III DANIE CIEPŁE

(DO WYBORU 1)

DUSZONE POLICZKI WOŁOWE PODANE Z KNEDLEM KARLOWARSKIM I TRIO Z KALAFIORA
PIECZONY STEK Z ŁOSOSIA Z RATATOUILLE I KULECZKAMI RYŻOWYMI

IV DANIE CIEPŁE PODANE W KOCIOŁKACH

(DO WYBORU MAX. 2)

BOGRACZ

ŻUREK

BARSZCZ Z KROKIETEM MIĘSNYM LUB PASZTECIKIEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO
WOŁOWINA PO BURGUNDZKU

MENU WESELNE 229 Zł / OS.

PRZYSTAWKA

(DO WYBORU 1)

SUSZONA WOŁOWINA PODANA Z MAJONEZEM, WASABI, RUCOLĄ I CHIPSEM Z PARMEZANU
WĘDZONY ŁOSOS Z NASZEJ WĘDZARNI PODANY Z SAŁATKĄ Z CYTRUSÓW I ORIENTALNYM
SOSEM VINEGRETTE

ZUPA

(DO WYBORU 1)

ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY Z MAKARONEM I PIEROŻKAMI Z WĄTRÓBKĄ
KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH PODANY Z CIASTEM FRANCUSKIM
KREM Z PIECZONEGO BURAKA Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM ,MIKRO ZIOŁAMI I OSCYPKIEM

DANIE GŁÓWNE

(3 KAWAŁKI /OS. : DO WYBORU 6)

TRADYCYJNA ROLADA WOŁOWA
PIECZONY MOSTEK CIEŁĘCY FASZEROWANY MIĘSEM MIELONYM Z SUSZONYM POMIDOREM,
FETĄ I KAPARAMI
TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ
ROLADKA Z PIERSI Z KURCZAKA Z SEREM I PIECZARKAMI
TRYBOWANE UDKO Z KURCZAKA Z BAKALIAMI
PIECZEŃ Z KARCZKU FASZEROWANA CZOSNKIEM I WĘDZONA SŁONINĄ
WOŁOWINA DUSZONA W CZERWONYM WINIE
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W SZYNCE PARMEŃSKIEJ

ROLADKI Z INDYKA ZE SZPINAKIEM
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I SZALWIĄ
SZTUFADA CIEŁĘCA FASZEROWANA WĘDZONĄ SŁONINĄ I WARZYWAMI

DODATKI

ZIEMNIAKI Z WODY OKRASZONE MASŁEM I KOPERKIEM
KLUSKI ŚLĄSKIE Z MASŁEM I SZCZYPIORKIEM
ZIEMNIAKI PIECZONE LUB RYŻ Z WARZYWAMI
SOS PIECZENIOWY
KAPUSTA BIAŁA Z PAPRYKĄ I KOPERKIEM
KAPUSTA CZERWONA Z BOCZKIEM I OGÓRKIEM KORNISZONYM
SURÓWKA Z BIAŁEJ RZEPY I ZIELONEGO OGÓRKA Z SOSEM VINEGRETTE

DESER

(DO WYBORU 1)

KREM BRULEE Z SYROPEM KLONOWYMM
CIASTO CZEKOLADOWE Z SOSAMI OWOCOWYMI I SORBETEM BAZYLIOWO-KARDAMONOWYM
PRZYGOTOWANYM NA SALI PRZEZ SZEFA KUCHNI

ZIMNA PŁYTA

PATERA MIĘS WĘDZONYCH
MIĘSA PIECZONE PODANE Z SOSEM CUMBERLAND
PATERA SERÓW ŚWIATA Z WINOGRONEM I BAKALIAMI
TYMBALIKI DROBIOWE Z WARZYWAMI JULIENNE
ŚLIWKA KALIFORNIJSKA PIECZONA W BOCZKU
ROLADKI SZYNKOWE Z SERKIEM CHRZANOWYM
ŚLEDZIE 2 RODZAJE
PASZTET WIEPRZOWY Z ŻURAWINĄ I PISTACJAMI
ROSTBEF PIECZONY NISKOTEMPERATUROWO Z RICOTTĄ I RUCOLĄ
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA Z MUSEM DROBIOWYM
RYBA PO GRECKU
SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM I GRANATEM
SAŁATKA Z TORTELLINI Z FASOLKĄ CZERWONĄ I POMIDOREM
SAŁATKA ZIEMNIACZANA PO BAWARSKU
PIKLE
PIECZYWO

I DANIE CIEPŁE

(DO WYBORU 1)

PIECZONE UDKO Z KACZKI MARYNOWANE W POMARAŃCZACH, PODANE Z GOŁĄBKIEM
ZIEMNIACZANYM I GLAZUROWANYMI BURAKAMI ZE SWIEŻYM IMBIREM

PIECZEŃ Z INDYKA FASZEROWANA WĘDZONYM BOCZKIEM I DUSZONYMI WARZYWAMI,
POLANA SOSEM SZPINAKOWYM, PODANA Z RYŻEM JAŚMINOWYM I WARZYWAMI Z WODY
OKRASZONYMI MASŁEM CZOSNKOWO-PIETRUSZKOWYM

ROLADKI Z PSTRĄGA Z OGÓRKIEM FRANCUSKIM NA SOSIE GRZYBOWYM, PODANE Z
MARCHEWKĄ PARYSKĄ I FONDANTEM ZIEMNIACZANYM

II DANIE CIEPŁE

PIECZONY UDZIEC WIEPRZOWY SERWOWANY NA ŚRODKU SALI PRZEZ SZEFA KUCHNI,
PODANY Z KAPUSTA ZASMAŻANŻ I PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI
SCHAB ALLA WELLINGTON , PODANY Z KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ PARYSKĄ I PURRE Z
SELERA

III DANIE CIEPŁE

(DO WYBORU 1)

DUSZONE POLICZKI WOŁOWE PODANEZ KNEDLEM KARLOWARSKIM I TRIO Z KALAFIORA
PIECZONY STEK Z ŁOSOSIA Z RATATOUILLE I KULECZKAMI RYŻOWYMI
PIECZONA POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA PODANA NA GROSZKU CUKROWYM Z KASZOTTO
DYNIOWYM Z AROMATEM CZARNEJ TRUFLI

IV DANIE CIEPŁE PODANE W KOCIOŁKACH

(DO WYBORU MAX 2)

GULASZ Z DZIKA Z PODGRZYBKIM
WIEPRZOWINA PO PIEMONCKU
BARSZCZ Z KROKIETEM MIĘSNYM LUB PASZTECIKIEM
WOŁOWINA PO BURGUNDZKU

DODATKOWO W CENIE KAŻDEGO MENU

Powitanie chlebem i solą
pierwszy toast (PROSECCO)
napoje ciepłe bez ograniczeń (kawa, herbata)
Owoce
Osobne menu dziecięce
Krzesełka dla dzieci
Zamienne menu dla jaroszy, wegetarian, wegan lub osób na ściśtej diecie
Wyłączność całego budynku , parkingu i ogrodu dla jednej Pary Młodej i jej gości weselnych
Profesjonalna obsługa kelnerska
Koordynacja i pomoc personelu w trakcie przygotowań i podczas przyjęcia
Winietki na stół
Tablica informacyjna z rozkładem miejsc dla gości
Elegancki wystrój stołów żywymi kwiatami

DZIECI DO LAT 3 - ZA DARMO

DZIECI DO LAT 12 - 50% CENY

DODATKOWO PŁATNE

(USTALANE INDYWIDUALNIE W ZALEŻNOSCI OD OCZEKIWAŃ KLIENTA)

STÓŁ WIEJSKI

BUFET SŁODKI

BUFET Z OWOCAMI MORZA

POKAZ BARMAŃSKI

KAPELA GÓRALSKA

TORT W CHMURACH - KROJONY NA ŚRODKU SALI

OPEN BAR

FONTANNA CZEKOLADOWA

NAPOJE GAZOWANE I ALKOHOLE

NAPOJE NIEGAZOWANE (WODA, SOKI) + NAPOJE GAZOWANE

15 Zł /OS.

ALKOHOLE: PIWO, WINO + NAPOJE GAZOWANE I NIEGAZOWANE(WODA, SOKI)

40Zł /OS.

ALKOHOLE: WÓDKA (OSTATECZNA CENA ZALEŻNA OD RODZAJU WÓDKI), PIWO, WINO +
NAPOJE GAZOWANE I NIEGAZOWANE (WODA, SOKI)

60Zł /OS.