




Złota Róża

 512 338 309

 kontakt.zlotaroz@gmail.com

Menu Sala Złota Róża

Uroczystość weselna z poprawinami

Obiad: 5 gatunków mięsa - 5 szt./os.

- Rosół z kury (makaron)
- Ziemniaki, sos ciemny
- Frytki
- Zrazy wieprzowe
- Kotlet de volaille z masłem
- Kasztany drobiowe
- Polędwica w sosie borowikowym
- Kaczka pieczona z owocami

Surówki: 4 gatunki

- Kapusta biała w sosie winegret
- Surówka wiosenna
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera
- Roszponka z granatem i fetą

Przystawki na zimno: 8 gatunków

- Pstrąg w galarecie / pstrąg wędzony
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe
- Tymbaliki z łososia
- Carpaccio z łososia
- Tatar z łososia
- Sałatka z piersi kurczaka z ananasem
- Sałatka z marynat
- Tortellini
- Rolada szpinakowa z łososiem

5 Dań podawanych na gorąco

- Udziec płonący z sosem żurawinowo - chrzanowym
- Kotlet słowiański i szaszłyki drobiowe
- Barszcz + krokiety z kapustą i grzybami / Polędwiczki w cieście francuskim
- Podudzia nadziewane suszonymi pomidorami i kotlet w płatkach
- Flaki/ Żurek z białą kiełbasą / Bogracz
- Sola w sosie śmietankowo- koperkowym

Bez ograniczeń:

- Kawa, herbata, kostki lodu
- Masło, pieczywo
- Woda z cytryną i miętą

Na zamówienie:

- Dzik
- Indyk
- Węgorz wędzony
- Łosoś wędzony
- Stół wiejski duży

We własnym zakresie:

- Napoje
- Alkohol
- Szampan
- Pojemniki

Tort płonący (ok. godz. 22:00) w cenie 3-5 pięter

- malina
- truskawka
- królewski
- mango
- orzech laskowy
- czarnolas
- trufla
- cappuccino

Każde piętro może być o innym smaku

Wygląd tortu wg zdjęć od Pary Młodej lub wybranych inspiracji sali.

Ciasta (w cenie): 8 gatunków

1 blacha/40 kawałków, 5 szt./os.

- Sernik wiedeński
- Ciasto czekoladowe z wiśnią i orzechami
- 3 Bit
- Delicje
- Prince polo
- Deserówka z borówką
- Hiszpan z bezami
- Malinowa chmurka
- Bananowiec
- Snickers
- Szarlotka
- Deserówka wiśniowa

W CENIE:

- Tort
- Ciasta
- Udziec płonący
- Pokrowce
- Podawanie alkoholu przez obsługę kelnerską
- Poprawiny (6 godzin).
Godzina rozpoczęcia między 11:00-15:00
- Owoce na stole szwedzkim
- Chleb na przywitanie pary młodej
- Zimne ognie (na zewnątrz) lub fontanny iskier
- Stół wiejski mały (smalec, ogórki kiszzone, wiejski chleb)
- Ramki z numeracją stołów
- Lustrzana sztaluga z rozmieszczeniem gości

Dekoracja sali (w cenie) do wyboru:

- Kwiatowa
- Ze strusich piór z rogami amarantowymi i złotymi
- Z różami cappuccino i trawą pompasową
- Biała róża w zieleni
- Malinowa róża w zieleni
- Zieleń z kryształami w okazałych, szklanych kulach
- Amarylisy w szklanych wazonach z kryształami

Dekoracje wykonane na podstawach srebrnych, złotych lub kryształowych.

- Świece w okazałych srebrnych kandelabarach, kryształowych lub czarnych świecznikach - kolor świec do wyboru
- Czerwony dywan



Menu Sala Złota Róża

Uroczystość weselna z poprawinami

Obiad: 4 gatunki mięsa - 4,5 szt./os.

- Rosół z kury (makaron)
- Ziemniaki, sos ciemny
- Frytki
- Zrazy wieprzowe
- Kotlet de volaille z masłem
- Kasztany drobiowe
- Polędwica w sosie borowikowym
- Kaczka pieczona z owocami

Surówki: 4 gatunki

- Kapusta biała w sosie winegret
- Surówka wiosenna
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera
- Roszponka z granatem i fetą

Przystawki na zimno: 7 gatunków

- Pstrąg w galarecie / pstrąg wędzony
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe
- Carpaccio z łososia
- Carpaccio z buraka
- Sałatka z piersi kurczaka z ananasem
- Sałatka z marynat
- Tortellini
- Rolada szpinakowa z łososiem

4 Dania podawane na gorąco

- Udziec płonący z sosem żurawinowo - chrzanowym
- Kotlet słowiański i szaszłyki drobiowe
- Barszcz + krokiety z kapustą i grzybami / Polędwiczki w cieście francuskim
- Podudzia nadziewane suszonymi pomidorami i kotlet w płatkach
- Flaki/ Żurek z białą kiełbasą / Bogracz

Bez ograniczeń:

- Kawa, herbata, kostki lodu
- Masło, pieczywo
- Woda z cytryną i miętą

Na zamówienie:

- Dzik
- Indyk
- Węgorz wędzony
- Łosoś wędzony
- Stół wiejski duży

We własnym zakresie:

- Napoje
- Alkohol
- Szampan
- Pojemniki

Tort płonący (ok. godz. 22:00) w cenie 3-5 pięter

- malina
- truskawka
- królewski
- mango
- orzech laskowy
- czarnolas
- trufla
- cappuccino

Każde piętro może być o innym smaku

Wygląd tortu wg zdjęć od Pary Młodej lub wybranych inspiracji sali.

Ciasta (w cenie): 7 gatunków

1 blacha/40 kawałków, 5 szt./os.

- Sernik wiedeński
- Ciasto czekoladowe z wiśnią i orzechami
- 3 Bit
- Delicje
- Prince polo
- Deserówka z borówką
- Hiszpan z bezami
- Malinowa chmurka
- Bananowiec
- Snickers
- Szarlotka
- Deserówka wiśniowa

W CENIE:

- Tort
- Ciasta
- Udziec płonący
- Pokrowce
- Podawanie alkoholu przez obsługę kelnerską
- Poprawiny (6 godzin)
- Godzina rozpoczęcia między 11:00-15:00
- Owoce na stole szwedzkim
- Chleb na przywitanie pary młodej
- Zimne ognie (na zewnątrz) lub fontanny iskier
- Stół wiejski mały (smalec, ogórki kiszzone, wiejski chleb)
- Ramki z numeracją stołów
- Lustrzana sztaluga z rozmieszczeniem gości

Dekoracja sali (w cenie) do wyboru:

- Kwiatowa
- Ze strusich piór z rogami amarantowymi i złotymi
- Z różami cappuccino i trawą pompasową
- Biała róża w zieleni
- Malinowa róża w zieleni
- Zieleń z kryształami w okazałych, szklanych kulach
- Amarylisy w szklanych wazonach z kryształami

Dekoracje wykonane na podstawach srebrnych, złotych lub kryształowych.

- Świece w okazałych srebrnych kandelabarach, kryształowych lub czarnych świecznikach - kolor świec do wyboru
- Czerwony dywan



Menu Sala Złota Róża

Uroczystość weselna bez poprawin

Obiad: 4 gatunki mięsa - 4 szt./os.

- Rosół z kury (makaron)
- Ziemniaki, sos ciemny
- Frytki
- Zrazy wieprzowe
- Kotlet de volaille z masłem
- Kasztany drobiowe
- Polędwica w sosie borowikowym
- Kaczka pieczona z owocami

Surówki: 4 gatunki

- Kapusta biała w sosie winegret
- Surówka wiosenna
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera
- Buraczki
- Roszponka z granatem i fetą

Przystawki na zimno: 6 gatunków

- Pstrąg w galarecie / pstrąg wędzony
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe
- Tymbaliki z łososia
- Carpaccio z łososia
- Tatar z łososia
- Sałatka z piersi kurczaka z anansem
- Sałatka z marynat
- Tortellini
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Carpaccio z buraka

4 Dania podawane na gorąco

- Udziec płonący z sosem żurawinowo - chrzanowym
- Kotlet słowiański i szaszłyki drobiowe
- Barszcz + krokiety z kapustą i grzybami / Polędwiczki w cieście francuskim
- Podudzia nadziewane suszonymi pomidorami i kotlet w płatkach
- Flaki/ Żurek z białą kiełbasą / Bogracz
- Soła w sosie śmietanowo - koperkowym

Bez ograniczeń:

- Kawa, herbata, kostki lodu
- Masło, pieczywo
- Woda z cytryną i miętą

Na zamówienie:

- Dzik
- Indyk
- Węgorz wędzony
- Łosoś wędzony
- Stół wiejski duży

We własnym zakresie:

- Napoje
- Alkohol
- Szampan
- Pojemniki

Tort płonący (ok. godz. 22:00) w cenie 3-5 pięter

- malina
- truskawka
- królewski
- mango
- orzech laskowy
- czarnolas
- trufla
- cappuccino

Każde piętro może być o innym smaku

Wygląd tortu wg zdjęć od Pary Młodej lub wybranych inspiracji sali.

Ciasta (w cenie): 7 gatunków

1 blacha/40 kawałków, 4 szt./os.

- Sernik wiedeński
- Ciasto czekoladowe z wiśnią i orzechami
- 3 Bit
- Delicje
- Prince polo
- Deserówka z borówką
- Hiszpan z bezami
- Malinowa chmurka
- Bananowiec
- Snickers
- Szarlotka
- Deserówka wiśniowa

W CENIE:

- Tort
- Ciasta
- Udziec płonący
- Pokrowce
- Podawanie alkoholu przez obsługę kelnerską
- Owoce na stole szwedzkim
- Chleb na przywitanie pary młodej
- Zimne ognie (na zewnątrz) lub fontanny iskier
- Stół wiejski (smalec, ogórki kiszane, wiejski chleb)
- Ramki z numeracją stołów
- Lustrzana sztaluga z rozmieszczeniem gości

Dekoracja sali (w cenie) do wyboru:

- Kwiatowa
- Ze strusich piór z rogami amarantowymi i złotymi
- Z różami cappuccino i trawą pompasową
- Biała róża w zieleni
- Malinowa róża w zieleni
- Zielen z kryształami w okazałych, szklanych kulach
- Amarylisy w szklanych wazonach z kryształami

Dekoracje wykonane na podstawach srebrnych, złotych lub kryształowych.

- Świece w okazałych srebrnych kandelabarach, kryształowych lub czarnych świecznikach - kolor świec do wyboru
- Czerwony dywan



Złota Róża

Menu Sala Złota Róża

Uroczystość weselna bez poprawin

Obiad: 4 gatunki mięsa - 3,5 szt./os.

- Rosół z kury (makaron)
- Ziemniaki, sos ciemny
- Frytki
- Zrazy wieprzowe
- Kotlet de volaille z masłem
- Kasztany drobiowe
- Polędwica w sosie borowikowym
- Kaczka pieczona z owocami

Surówki: 3 gatunki

- Kapusta biała w sosie winegret
- Surówka wiosenna
- Surówka z marchewki
- Surówka z selera
- Buraczki
- Roszponka z granatem i feta

Przystawki na zimno: 5 gatunków

- Pstrąg w galarecie / pstrąg wędzony
- Rolada z indyka z suszonymi pomidorami
- Tymbaliki drobiowe
- Carpaccio z łososia
- Sałatka z piersi kurczaka z ananasem
- Sałatka z marynat
- Tortellini
- Rolada szpinakowa z łososiem

3 Dania podawane na gorąco

- Udziec płonący z sosem żurawinowo - chrzanowym
- Kotlet słowiański i szaszłyki drobiowe
- Barszcz + krokiety z kapustą i grzybami / Polędwiczki w cieście francuskim
- Podudzia nadziewane suszonymi pomidorami i kotlet w płatkach
- Flaki/ Żurek z białą kiełbasą / Bogracz

Bez ograniczeń:

- Kawa, herbata, kostki lodu
- Masło, pieczywo
- Woda z cytryną i miętą

Na zamówienie:

- Dzik
- Indyk
- Węgorz wędzony
- Łosoś wędzony
- Stół wiejski duży

We własnym zakresie:

- Napoje
- Alkohol
- Szampan
- Pojemniki

Tort płonący (ok. godz. 22:00) w cenie 3-5 pięter

- malina
- truskawka
- królewski
- mango
- orzech laskowy
- czarnolas
- trufla
- cappuccino

Każde piętro może być o innym smaku

Wygląd tortu wg zdjęć od Pary Młodej lub wybranych inspiracji sali.

Ciasta (w cenie): 6 gatunków

1 blacha/40 kawałków, 3 szt./os.

- Sernik wiedeński
- Ciasto czekoladowe z wiśnią i orzechami
- 3 Bit
- Delicje
- Prince polo
- Deserówka z borówką
- Hiszpan z bezami
- Malinowa chmurka
- Bananowiec
- Snickers
- Szarlotka
- Deserówka wiśniowa

W CENIE:

- Tort
- Ciasta
- Udziec płonący
- Pokrowce
- Podawanie alkoholu przez obsługę kelnerską
- Owoce na stole szwedzkim
- Chleb na przywitanie pary młodej
- Zimne ognie (na zewnątrz) lub fontanny iskier
- Stół wiejski mały (smalec, ogórki kiszzone, wiejski chleb)
- Ramki z numeracją stołów
- Lustrzana sztaluga z rozmieszczeniem gości

Dekoracja sali (w cenie) do wyboru:

- Kwiatowa
- Ze strusich piór z rogami amarantowymi i złotymi
- Z różami cappuccino i trawą pompasową
- Biała róża w zieleni
- Malinowa róża w zieleni
- Zieleń z kryształami w okazałych, szklanych kulach
- Amarylisy w szklanych wazonach z kryształami

Dekoracje wykonane na podstawach srebrnych, złotych lub kryształowych.

- Świece w okazałych srebrnych kandelabarach, kryształowych lub czarnych świecznikach - kolor świec do wyboru
- Czerwony dywan



Złota Róża

Menu Sala Złota Róża

Menu zamienne do wersji z poprawinami i bez poprawin

Obiad

- Krem borowikowy
- Krem pomidorowy
- Krem brokułów z ptysiami
- Karkówka w sosie
- Karkówka w ziołach
- Uda nadziewane boczkiem i śliwką
- Kotlet schabowy

Przystawki/Surówki

- Czerwona kapusta zasmażana
- Surówka z kapusty czerwonej
- Mizeria
- Buraczki
- Groszek z marchewką
- Kalafior i brokuł na parze

Przystawki na zimno

- Półmis wędlin wiejskich
- Żołądki w galarecie
- Sałatka gyros / sałatka cesar
- Sałatka z paluszkami krabowymi
- Sałatka jarzynowa
- Carpaccio z buraka

Ciasto

- Sernik z brzoskwiniami
- Ciasto ze śliwką w czekoladzie
- Sernik królewski
- Makowiec

Dania za dopłatą

- Zrazy wołowe
- Tatar wołowy
- Łosoś w galarecie
- Łosoś w sosie serowo-szpinakowym
- Mintaj w sosie śmietanowo-serowym

**W cenie przygotowujemy dania wegetariańskie i
wegańskie według życzenia Pary Młodej**

Pokoje

- 100 miejsc noclegowych 2023r.
- 120 miejsc noclegowych 2024r.



Złota Róża