

# *MENU WESELNE*

## OFERTA I

### Aperitif

- Wino musujące

### Zupa (do wyboru)

- Rosół gotowany z trzech rodzajów mięsa: kury, kaczki i wołowiny z domowym makaronem
- Krem z pomidorów z serem i tapenadą bazyliową

### Danie główne 2 szt mięsa/ os.

- Rolada wołowa z klasycznym farszem z boczku, cebuli i ogórka
- Kacze udo z pieczonymi jabłkami
- Rolada z indyka nadziewana suszonym pomidorem
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce panko

### Dodatki

- Kluski śląskie, ziemniaki pieczone z rozmarynem/puree ziemniaczane
- Mieszanka sałat z sosem winegret, sałatka colesław, sałatka z kapusty czerwonej
- Sos mięsny

### Deser

- Beza z mascarpone/ mus owocowy/ lody waniliowe
- Foundant z czekolady belgijskiej/ owoce/ lody czekoladowe
- Sernik nowojorski

### Kontakt:

33 845 82 07  
501 074 313  
tarniowka@gmail.com



## Zimna płyta w szwedzkim stole

- Tatar wołowy, sałatka z kurczakiem oraz wytrawne paszteciki i pierożki
- Cevichi z łososia
- Półmisek serów zagrodowych i wędlin
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z tuńczyka
- Arancini paprykowe z konfiturą z pomidora
- Sałatka grecka z serem feta/oliwa
- Świeże pieczywo / masło / sosy

## Kolacja I i II do wyboru

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem grzybowym/sos demi-glace/ zapiekanka z selera
- Rolada z kurczaka z musem ziołowy/ sos musztardowy/rozetki ziemniaczane
- Łosoś w marynacie / gratin brokułowy
- Burger wołowy z serem cheddar/cebula karmelizowana/sałata

## Kolacja III w podgrzewaczach/ dwie do wyboru

- Strogonof wołowy
- Flaczki wołowe
- Żurek na wędzonce z jajkiem i kielbasą pieczoną
- Barszчыk z krokietem
- Zupa tajska z kurczakiem
- Kwaśnica na golonce

## Dania wegetariańskie

- Stek z kalafiora, jajko w koszulce, sos pieprzowy
- Boczniak panierowany w panko, mus z kalafiora, szparagi
- Bakłażan pieczony.

## Napoje

- Kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe – nielimitowane
- Owoce

**Cena: 450 zł namiot/ 400 zł patio i restauracja**

Dzieci do lat 3 - 50zł

Dzieci 3 - 10 lat 70% ceny

Wykonawcy - 60% ceny

Oferta obejmuje organizację przyjęcia weselnego do godziny 4:00



# *MENU WESELNE*

## Oferta II

### Aperitif

- Wino musujące

### Zupa (do wyboru)

- Rosół gotowany z trzech rodzajów mięsa: kury, kaczki i wołowiny z domowym makaronem
- Krem z pomidorów z serem i tapenadą bazyliową

### Danie główne 2 szt mięsa/ os.

- Rolada wołowa z klasycznym farszem z boczku, cebuli i ogórka
- Kacze udo z pieczonymi jabłkami
- Rolada z indyka nadziewana suszonym pomidorem
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce panko

### Dodatki

- Kluski śląskie, ziemniaki pieczone z rozmarynem/puree ziemniaczane
- Mieszanka sałat z sosem winegret, sałatka colesław, sałatka z kapusty czerwonej
- Sos mięsny

### Deser

- Beza z mascarpone/ mus owocowy/ lody waniliowe
- Foundant z czekolady belgijskiej/ owoce/ lody czekoladowe
- Sernik nowojorski

### Kontakt:

33 845 82 07  
501 074 313  
tarniowka@gmail.com



## Zimna płyta w szwedzkim stole

- Zimna płyta w szwedzkim stole:
- Tatar wołowy, sałatka z kurczakiem oraz wytrawne paszteciki i pierożki
- Cevichi z łososią
- Półmisek serów zagrodowych i wędlin
- Polędwiczka wieprzowa z sosem z tuńczyka
- Arancini paprykowe z konfiturą z pomidora
- Sałatka grecka z serem feta/oliwa
- Świeże pieczywo / masło / sosy

## Kolacja I do wyboru

- Roladka z polędwiczki wieprzowej z musem grzybowym/sos demi-glace/ zapiekanka z selera
- Rolada z kurczaka z musem ziołowy/ sos musztardowy/rozetki ziemniaczane
- Łosoś w marynacie / gratin brokułowy
- Burger wołowy z serem cheddar/cebula karmelizowana/sałata

## Kolacja II do wyboru

- Strogonof wołowy
- Flaczki wołowe
- Żurek na wędzonce z jajkiem i kielbasą pieczoną
- Barszczyk z krokietem
- Kwaśnica na golonce

## Napoje

- Kawa, herbata, woda niegazowana, soki owocowe – nielimitowane
- Owoce

**Cena: 420 zł namiot/ 390 zł patio i restauracja**

**Dzieci do lat 3 - 50zł**

**Dzieci 3 – 10 lat 70% ceny**

**Wykonawcy – 60% ceny**

**Oferta obejmuje organizację przyjęcia weselnego do godziny 2:00**

### Kontakt:

33 845 82 07  
501 074 313  
tarniowka@gmail.com



## Dania wegetariańskie

- Stek z kalafiora, jajko w koszulce, sos pieprzowy
- Bocznik panierowany w panko, mus z kalafiora, szparagi
- Bakłażan pieczony

## Przystawka (dodatkowo płatne)

- Tatar wołowy / chips z topinamburu/ żółtko/ piklowana cebula
- Homar z masłem

**Cena: 20 zł**

- Pizza w różnych smakach w podgrzewaczach dopłata 5 zł/os
- Napoje gazowane w szklanych butelkach 0,2l (Pepsi, mirinda, 7up) – 5 zł/szt
- Butelka wina – 50 zł
- Butelka wina musującego Cava – 50 zł
- Wódka Pan Tadeusz, Bocian – 45 zł
- Wódka Finlandia – 55 zł

**Dodatkowe alkohole wyceniamy na życzenie**

- Ciasto, ciasteczka, mini deserki – 28 zł/os
- Paczki dla Gości oraz tort weselny (cena aktualna w cukierni Merta Hecznarowice w dniu zamawiania )

**Opłata serwisowa za wniesienie własnego alkoholu - 800 zł (opłata jednorazowa).**

**Sala:**

- do godziny 2:00. Każda dodatkowa godzina po godzinie 2:00 płatna 800 zł (oferta II).
- do godziny 4:00. Każda dodatkowa godzina po godzinie 4:00 płatna 800 zł (oferta I).

**W cenie podstawowa dekoracja sali; obrusy w wybranym dostępnym kolorze, podtalerze oraz dekoracje znajdujące się na wyposażeniu restauracji  
Dodatkowe dekoracje oraz usługi do ustalenia.**

### Kontakt:

33 845 82 07  
501 074 313  
tarniowka@gmail.com



# ***ŚLUB W PLENERZE***

## ***Oferta***

***Restauracja Tarniówka to unikalne miejsce, gdzie możesz zorganizować uroczystość zaślubin w pięknym, przestronnym ogrodzie.***

***Przygotowanie miejsca do ceremonii ślubu cywilnego od 1500 zł w cenie: 30 krzeseł dla gości, miejsce dla pary młodej i urzędnika, biały dywan.***

***Strefa Chill – wynajem małego namiotu***

***W cenie wynajmu otrzymujesz mały namiot wyposażony w stoliki koktajlowe, sofy oraz stoły, lodówkę oraz rollbar piwny – idealne miejsce na chwilę relaksu podczas wydarzenia.***

***Cena: 1 500 zł***

### **Kontakt:**

33 845 82 07  
501 074 313  
tarniowka@gmail.com