



Four Colors

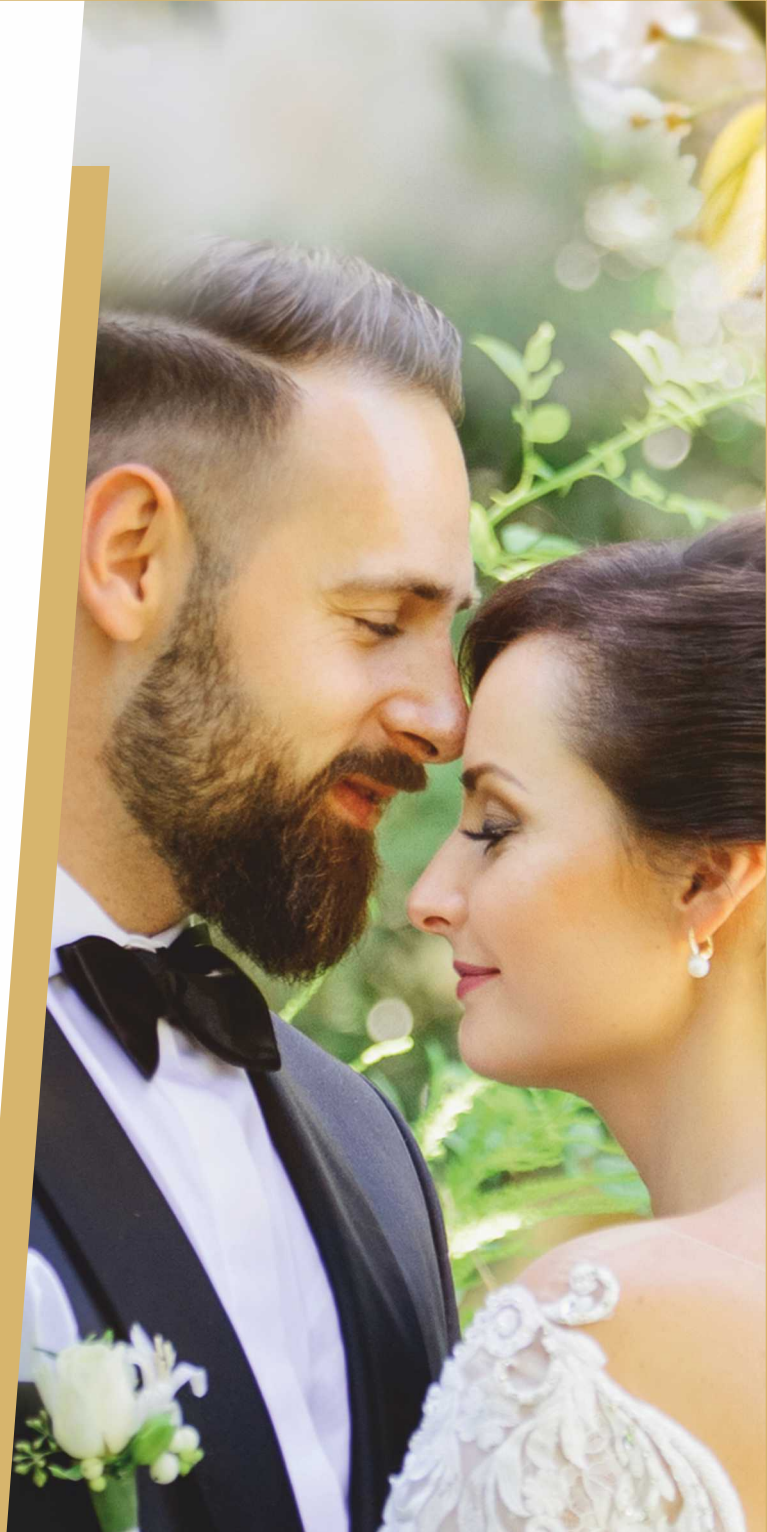
RESTAURACJA HOTELOWA

Wesele

W GÓRACH



DIUNA
Beskidy – Ustroń***



MENU





Wesele w Górach

STANDARD | 420 zł/os.

Uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Toast winem musującym z granatem.

ZUPA

- tradycyjny rosół z makaronem

DANIA GŁÓWNE (2 mięsa na osobę):

- rolada śląska
- tradycyjny kotlet schabowy panierowany
- kotlet de volaille z masłem

DODATKI

- kluski śląskie
- ziemniaki puree
- frytki
- surówka z czerwonej kapusty
- surówka białej kapusty
- surówka z marchewki
- kapusta zasmażana serwowana na ciepło
- sosy
- pieczywo

DESER

- sernik z czekoladą

ZIMNA PŁYTA z jednym gorącym daniem w bufecie

- patera mięs pieczonych i wędlin regionalnych
- patery serów żółtych i wędzonych
- tymbaliki drobiowe
- śledzie w jarzynowej maładze
- śledź w oleju z cebulką marynowaną
- pasztet z żurawiną
- pasztet ze śliwką
- pomidory, ogórki, papryki, sałatka
- pieczarki, ogórki, papryki (konserwowe)
- sałatka z brokułem i żurawiną
- sałatka jarzynowa
- kociółek z bograczem wieprzowym

NAPOJE

- kawa, herbata
- soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka (liczone 1 L/os.)
- woda z cytryną i miętą

I DANIE GORĄCE

Polędwiczki wieprzowe w sosie ziołowym z gnocchi i brokułem posypanym płatkami migdałów.

II KOLACJA GORĄCA

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym.

Standardowe przystrojenie sali.



Wesele w Górach

SILVER | 435 zł/os.

Uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Toast winem musującym z granatem.

ZUPA

- toskańska zupa pomidorowa

DANIA GŁÓWNE (2 mięsa na osobę):

- rolada śląska
- kotlet nadziewany z pieczarkami
- karczek pieczony w sosie pieczeniowym
- dramstik z kurczaka

DODATKI

- kluski śląskie
- ziemniaki puree
- frytki
- surówka z białej kapusty
- surówka z marchewki
- sałatka szwedzka
- mizeria (w okresie wiosna, lato)
- modra kapusta serwowana na ciepło
- bukiet kalafiorów z płatkami migdałów
- sosy
- pieczywo

DESER

- szarlotka z bitą śmietaną

ZIMNA PŁYTA z jednym gorącym daniem w bufecie

- patera mięs pieczonych i wędlin regionalnych
- patery serów żółtych i wędzonych
- śledzie w jarzynowej maładze
- śledź w oleju z cebulką marynowaną
- śledź w śmietanie
- pasztet z żurawiną
- pasztet ze śliwką
- pomidory, ogórki, papryki, sałatka
- pieczarki, ogórki, papryki (konserwowe)
- sałatka z brokułem i żurawiną
- sałatka jarzynowa
- boczek wieprzowy pieczony
- galaretki wieprzowe
- roladki z tortilli
- mozzarella z pomidorkami i bazylią
- kociołek z bograczem wieprzowym

NAPOJE

- kawa, herbata
- soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka (liczone 1 L/ os.)
- woda z cytryną i miętą

I DANIE GORĄCE

Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym, serwowane z kluskami śląskimi i bukietem brokułów.

II KOLACJA GORĄCA

Barszcz czerwony z krokiem mięsnym.

Standardowe przystrojenie sali.



Wesele w Górach

GOLD | 450 zł/os.

Uroczyste powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Toast winem musującym z granatem.

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA

Carpaccio z wędzonej kaczki z parmezanem, brioszką dyniową oraz konfiturowaną czerwoną cebulką i owocem granata.

ZUPA

Consommé z borowika z knedlkami cielęcymi.

DANIA GŁÓWNE

Polędwica wołowa z musem cielęcym w boczku serwowana z gratiną ziemniaczaną i bukietem kalafiorów

DESER

Foundant czekoladowy z wiśniową nutą.

ZIMNA PŁYTA z jednym gorącym daniem w bufecie

- patera mięs pieczonych i wędlin regionalnych
- patery serów żółtych i wędzonych
- śledzie w jarzynowej maładze
- śledź w oleju z cebulką marynowaną
- śledź w śmietanie
- pasztet z żurawiną

I DANIE GORĄCE

Medaliony wieprzowe serwowane z puree z selera i pieczonymi warzywami.

II DANIE GORĄCE

Pierś z kurczaka, serwowane z gnocchi, puree z pieczonej marchewki i marynowanymi pomidorkami.

III DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony z krokietem mięsnym.

- pasztet ze śliwką
- pomidory, ogórki, papryki, sałatka
- pieczarki, ogórki, papryki (*konserwowe*)
- sałatka z brokułem i żurawiną
- sałatka jarzynowa
- sałatka z tortellini
- łososiowe tartaletki
- boczek wieprzowy pieczony
- galaretki wieprzowe
- roladki z tortilli
- koreczki z mozzarella z pomidorkami i bazylią
- jajka z musem łososiowym i kawiozem
- pieczone mięsa (*golonko, karczek, schab, boczek*)
- oscypek i korbaczyk regionalny
- kociołek z wołowiną po burgundzku

DODATKI

- sosy, pieczywo

NAPOJE

- kawa, herbata
- soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka (*liczone 1 L/ os.*)
- woda z cytryną i miętą

Standardowe przystrojenie sali.



Wesele w Górach

USŁUGI DODATKOWE

Pragniemy, aby Państwa uroczystość była jedyna w swoim rodzaju. Na specjalne życzenie oferujemy szeroki wachlarz usług dodatkowych, które wyceniamy indywidualnie, aby jak najlepiej dopasować je do Państwa potrzeb i wizji.

Wśród najpopularniejszych propozycji znajdują Państwo tort weselny, słodki bufet, tradycyjnego pieczonego prosiaka czy personalizowane dekoracje sali wykraczające poza nasz standard.

NAJCZĘŚCIEJ WYBIERANE:

- tort weselny
 - słodki bufet
 - pieczony prosiak
 - kapela góralska
 - dekoracje dodatkowe
 - poprawiny
 - rezerwacja noclegów dla Gości
- Recepcja:** tel. 33 854 35 30, +48 510 223 900 | ustron@mojadiuna.pl
Rezerwacja on-line mojadiuna.pl/obiekty/diuna-ustron





mojadiuna.pl

33 854 35 30, +48 510 223 900 | ustron@mojadiuna.pl
43-450 Ustroń, ul. Stroma 2

