

Restauracja Bergamotka

Restauracja Bergamotka jest idealnym miejscem aby zorganizować przyjęcie weselne.

Nasza sala bankietowa mieści razem z parkietem tanecznym do 100 osób. Posiadamy również kameralną salę restauracyjną na 30 osób. Pomieszczenia utrzymane są eleganckim i ciepłym klimacie.

Parze Młodej proponujemy dwa rodzaje ustawienia stołów, w tradycyjny układ podłużny lub przy stołach okrągłych. Zapewniamy bezpłatną dekorację, w skład której wchodzi: żywe kwiaty na stołach, tiule, serwetki oraz świece, a także weselne ubrania na krzesła i falbany. Nasza restauracja nie prowadzi opłaty tak zwanej „korkowej”, dlatego alkohol można wnieść do lokalu bez kosztów.

Na czas trwania przyjęcia Młoda Para ma do dyspozycji osobny pokój.

**Prezent weselny od Restauracji Bergamotka dla wesel powyżej 50 osób
UDZIEC WIEPRZOWY serwowany przez Szefa Kuchni i podawany z sosem
żurawinowym, pieczeniowym oraz czosnkowym!!! (równowartość ok. 700,00zł)**

Zapraszamy do zapoznania się z naszą ofertą!

Restauracja Bergamotka

Menu weselne w kwocie 175,00zł osoba

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

OBIAD:

Rosół z makaronem

3 por./os.

De volaille z masełkiem ziołowym

Rolada wołowa w sosie własnym

Szynka pieczona z sosem z zielonego pieprzu

Półdewiczka z podgrzybkami otulona szynką parmeńską

Piers z kurczaka ze szpinakiem zapiekana pod beszamelem

Sakiewka z piersi kurczaka z pomidorami suszonymi i fetą w sosie gorgonzola

Stek z karkówki grillowany z pieczarkami

Ziemniaki, frytki, pyzy

Warzywa gotowane, zestaw surówek

DESER:

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

2por./os. Sernik domowy, k. węgierska, k. malinowa, k. bueno, k. ze słonecznikiem, k. z galaretką, k. fantazja

ZAKAŚKI:

3por./os.

Schab nadziewany śliwką, kurczak z owocami, szparagi zawinięte w szynce, rolada z grzybami, rolada ze szpinakiem, rolada z brokułami

1por./os. Sałatka grecka z serem feta i oliwkami, sałatka z grillowanego kurczaka, sałatka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, pieczywo, masło

ŚNIADANIE:

1 por./os. Golonka gotowana z kapustą z grzybami,
szaszłyk wieprzowy z ziemnymi sosami

Musztarda, chrzan, pieczywo masło

Barszcz czerwony

Oferta obejmuje:

Napoje ciepłe czyli kawa, herbata bez ograniczeń

Restauracja & Bergamotka

Menu w kwocie 200,00zł od osoby

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Toast szampanem

Zupa do wyboru gości:

Rosół z makaronem

Krem selerowy z kurczakiem i prażonymi migdałami

3 por./osoba

De volaille z masełkiem ziołowym

Rolada wołowa podana w chlebkach

Poławdziczka z podgrzybkami otulona szynką parmeńską

Grillowana karkówka z pieczarkami

Pieczona udka kaczki z zapiekаныmi jabłkami z żurawiną

Sakiewka z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami i serem feta w lekkim sosie gorgonzola

Klusieczki śląskie, pyzy, frytki, ziemniaki

Warzywa gotowane, zestaw surówek

DESER:

Deser lodowy z owocami i bita śmietaną

2 kostki/osoba

Sernik domowy, węgierska, wieloowoc, bueno, jabłecznik, słonecznik

Zakąska:

Garmażerka 3 por./osoba

Schab nadziewany śliwką i morelą, kurczak z owocem, szparagi w szynce, roladka ze szpinakiem, roladka z brokułami, roladka z grzybami, roladka z suszonymi pomidorami

Sałatki 1por./osoba

Sałatka grecka z serem feta

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Śniadanie:

1 por./osoba

Golonka gotowana podana z kapusta z grzybami

Szaszłyk wieprzowy podany z ziemnymi sosami

Pieczyno, masło, musztarda, chrzan, zimne sosy

Oferta obejmuje:

Soki niegazowane w trzech smakach: jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka

Woda niegazowana oraz woda gazowana

Herbata i kawa

Napoje ciepłe i zimne – bez ograniczeń

Restauracja & Bergamotka

Menu w kwocie 230,00zł od osoby

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Toast winem musującym

Zupa do wyboru gości:

Rosół z makaronem

Krem selerowy z kurczakiem i prażonymi migdałami

Krem brokułowy z pestkami dyni

Krem szparagowy

Krem ze świeżych pomidorów z chmurką śmietany i listkiem bazylii

Krem dyniowy z papryczką chilli

3 por./osoba

De volaille z masełkiem ziołowym

Rolada wołowa podana w chlebkach

Poledwiczka z podgrzybkami otulona szynką parmeńską

Pieczona udka kaczki z zapiekаныmi jabłkami z żurawiną

Sakiewka z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami i serem feta w sosie gorgonzola

Indyk w sosie kurkowym

Dorsz ze szpinakiem zapiekany pod beszamelem

Klusieczki śląskie, pyzy, frytki, ziemniaki

Warzywa gotowane, zestaw surówek

DESER:

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

2 kostki/osoba

Sernik domowy, węgierska, wieloowoc, bueno, jabłecznik, słonecznik

Zakąska:

Garmażerka

2 por./osoba

Schab nadziewany śliwką i morelą, kurczak z owocem, szparagi w szynce, roladka ze szpinakiem, roladka z brokułami, roladka z grzybami

1 por./osoba

Łosoś wędzony

Pstrąg w galarecie

Śledź w oleju

Sałatkę 1por./osoba

Sałatkę grecką z serem feta

Sałatkę z grillowanym kurczakiem

Sałatkę ze szpinakiem i suszonymi pomidorami

Kolacja ciepła:

Zupa gulaszowa na wołowinie

Stroganowy z kłuseczkami

Śniadanie:

1 por./osoba

Golonka gotowana podana z kapusta z grzybami

Szaszłyk wieprzowy podany z ziemnymi sosami

Pieczyno, masło, musztarda, chrzan, zimne sosy

Oferta obejmuje:

Soki niegazowane w trzech smakach: jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka

Woda niegazowana oraz woda gazowana

Herbata i kawa

Napoje ciepłe i zimne – bez ograniczeń