

WESELE

HARNAŚ
SOPOCZA CHATA GÓRALSKA



Restauracja Harnaś w ramach wybranych kompozycji weselnych zapewnia:

- Opiekę koordynatora weselnego
- Doświadczoną obsługę
- Zaproszenie dla Młodej Pary do Restauracji na Pierwszą Rocznicę Ślubu
- Wyborne dania przygotowane przez naszego Szefa Kuchni
- Możliwość dostosowania menu do indywidualnych potrzeb i oczekiwań
- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Bezpłatny parking dla Gości
- Gwarancję specjalnej ceny przy organizacji poprawin
- Menu dla dzieci uczestniczący w przyjęciu weselnym w specjalnych cenach
 - dzieci do lat 3 bezpłatnie
 - dzieci do lat 12 płacą 50% ceny menu dla osoby dorosłej

Pierwsze pytanie, jakie zadaje sobie para ukochanych, którzy planują uroczystość weselną to gdzie ją zorganizować? Restauracja Harnaś o wieloletniej tradycji, wyspecjalizowana w organizacji różnego rodzaju imprez, jest idealnym miejscem na niezapomnianą uroczystość weselną.

A dlaczego? Po pierwsze Restauracja oferuje prywatność i spokój na obrzeżach gwarnej Sopotu. Po drugie jesteśmy w stanie sprostać nawet najbardziej wymagającym klientom, gdyż to klient w harnasiu jest najważniejszy. A po trzecie, lepszej zabawy w klimacie podhalańskim nie ma!

Zapraszamy do zapoznania się z ofertami



Kompozycja Podhalańska

APERITIF

Wino musujące

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE

Pieczeń wieprzowa w sosie

Kotlet de'volaille

Tradycyjny schabowy panierowany

Udko z kurczaka pieczone

Kopytka z okrasą

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Surówka z pora

Buraki z jabłkiem

Kapusta zasmażana

DESER

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

ZIMNE ZAKĄSKI

Deska serów

Półmisek mięs pieczonych i wędlin

Tymbaliki drobiowe

Salatka jarzynowa tradycyjna

Świeże sałaty z grillowanym kurczakiem

Filety śledziowe w oleju / śmietanie

Pstrąg wędzony z własnej wędzarni

Sos tatarski, Sos pikantny

Pieczyno, masło

KOLACJA 1 / do wyboru/

Bogracz z kluskami kładzionymi

KOLACJA 2

Strogonow z indyka

KOLACJA 3

Żurek staropolski z białą kiełbaską i jajkiem

lub

GRILL w ogrodzie

Kiełbaska – 3 rodzaje

Karkówka marynowana w ziołach

Pieczyno, musztarda

NAPOJE

Kawa, Herbata,

Woda gazowana, Woda niegazowana

Napoje gazowane, Soki owocowe

185,00 zł

Kompozycja Gaździńska

APERITIF

Wino musujące

ZUPA do wyboru

Rosół z makaronem

Krem z cukinii z fetą

Lekka zupa z klopsikami z kurczaka

DANIE GŁÓWNE

Bitki wieprzowe

Pieczeń z szynki wieprzowej z rozmarynem

Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem

Dorsz pieczony z masełkiem

Kasza gryczana

Ziemniaki z wody z koperkiem

Surówka z pora

Surówka z kiszzonego ogórka

Buraczki na ciepło

DESER

Creme brulee

OWOCE SEZONOWE

Patera owoców sezonowych

ZIMNE ZAKĄSKI

Deska serów

Półmisek mięs pieczonych i wędlin

Galaretką z golonki

Sałatka grecka

Tortilla z grillowanym kurczakiem i mango

Mozarella z pomidorami i sosem pesto

Pstrąg wędzony z własnej wędzarni

Filety śledziowe w oleju / śmietanie

Sos tatarski, Sos pikantny

Pieczyno, masło

KOLACJA 1 /do wyboru/

Żurek staropolski z jajkiem

Płonący szaszłyk drobiowy

podany z pikantnym ryżem

KOLACJA 2

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

Medaliony z polędwiczki wieprzowej w sosie z

leśnych grzybów podane z podsmażanymi kopytkami

NAPOJE

Kawa, Herbata

Woda gazowana, Woda niegazowana

Napoje gazowane, Soki owocowe

210,00 zł

WESELE

Kompozycja Bacy

APERITIF

Wino musujące

PRZYSTAWKA

Pasztet w winnej galaretkie

ZUPA /do wyboru/

Rosół z kaczki z kawałkami kaczki

Zupa krem z pora z grzanką ziołową

Leśna zupa z kurek z lanymi kluseczkami

DANIE GŁÓWNE

Zraz wołowy

Pierś z kurczaka w szynce parmeńskiej

Grillowany filet z indyka

Polędwiczka wieprzowa

Ryż

Ziemniaki opiekane w ziołach

Surówka z selera

Modra kapusta z rodzynkami

Buraczki zasmażane z wędzonką

DESER

Panna cotta podana z sosem owocowym

OWOCE SEZONOWE

Patera owoców sezonowych

ZIMNE ZAKĄSKI

Deska serów

Półmisek mięs pieczonych i wędlin

Pstrąg w galarecie

Indyk w maladze

Tatar z łososia

Sałatka ryżowa z owocami morza

Półgęsek z kolorowymi sałatkami

Śledź Matyjas na trzy sposoby

/w oleju, śmietanie, po kaszubsku/

Sos pikantny, Sos musztardowy

Pieczyno, masło

KOLACJA 1 /do wyboru/

Krem z cukinii

Płonąca pierś z kaczki w sosie pomarańczowym
podana z kopytkami i sałatką z buraczków

KOLACJA 2

Pikantny bulion

Golonka pieczona w kapuście

KOLACJA 3

Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem

Szynka wieprzowa podana w całości, płonąca,
serwowana przez Szefa Kuchni
/z ziemniakami pieczonymi oraz kapustą
zasmażaną z boczkiem/

NAPOJE

Kawa, herbata,

Woda gazowana, Woda niegazowana,

Napoje gazowane, Soki owocowe

240,00 zł

Alkohole oraz dodatki:

- Wino domu - 30 zł/karafka 0,5l
 - Wino Santa Libera - 60 zł/btl.0,75l
 - Wódka Wyborowa - 35 zł/btl.0,5l
 - Wódka Bols - 40 zł/btl.0,5l
 - Wódka Finlandia - 50 zł / btl.0,5l, Wódka Absolut - 50 zł/btl.0,5l
- Dodatkowe alkohole wyceniamy na życzenie Gości
- Opłata serwisowa za wnoszony alkohol/Wódka, Wino/-600 zł niezależnie od ilości wnoszonych sztuk
 - Opłata serwisowa za wnoszony alkohol kolorowy- 200 zł niezależnie od ilości wnoszonych sztuk
 - Patera ciast i ciasteczek - 9 zł / os
 - Tort weselny - 9 zł / os
 - Podarunek na pożegnanie (słoiczek z miodem lub cukierkami) -od 8 zł/szt

Fontanna czekoladowa z owocami 900 zł

Czekolada belgijska 3 kg, kiwi, mandarynki, winogrona, ananas, truskawki, arbuz

Fontanna czekoladowa z owocami oraz deserami jednoporcjowymi 1400 zł

Desery jednoporcjowe: tiramisu, tęczowa owocowa, panna cotta z puree truskawkowym, jabłka prażone z kremem cytrynowym, mus kokosowy z malinami.

Czekolada belgijska 3 kg, kiwi, mandarynki, winogrona, ananas, truskawki, arbuz.

Stół Wiejski 6kg 1200 zł

Szynka wędzona, pstrąg z naszej wędzarni, pasztet staropolski pieczony, kiełbasa myśliwska, boczek wędzony ser owczy, salceson, kaszanka, kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski, smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszzone, chleb wiejski.

Stół Wiejski 9kg 1800 zł

Pstrąg z naszej wędzarni, Schab wędzony, pasztet staropolski pieczony, kiełbasa myśliwska, boczek wędzony, ser owczy, salceson, kaszanka, kabanos, sos chrzanowy z jajkiem, sos tatarski, smalec ze skwarkami i cebulą, ogórki kiszzone, chleb wiejski, szynka wieprzowa z ratką pieczoną.

Dodatkowo do stołu, Miodula Harnasia 5L

Kompleksowa organizacja przyjęcia weselnego -Pakiet All Inclusive

Cena 65 zł/os zawiera: ciasta, tort weselny, wino domu oraz wódkę Wyborową (alkohol podawany jest bezpośrednio przez obsługę). Pakiet zawiera druk wizytówek na stoły (indywidualne lub zbiorowe), zawieszki na wódkę oraz listę z rozmieszczeniem Gości przed salą.