

Tak się jada na weselach

Data publikacji: 25.11.2013 16:30

Czy zastanawiałeś się kiedyś co łąduje na Twoim talerzu podczas wesela, na którym kucharz musiał zmierzyć się z wyzwaniem gotowania nawet dla ponad 200 gości? Większość z nas przywykła do tego, że menu weselne jest raczej średniej jakości i przeciętnego smaku. Zupełnie inaczej jest na weselach w Domu Przyjęć Mewa w Harbutowicach koło Skoczowa. Przepyszne jedzenie, którego nie powstydziliby się szanowana restauracja to atut, o którym wspomina każdy, kto choć raz miał okazję zjeść w "Mewie".

Niektórzy nie wyobrażają sobie wesela bez tradycyjnego polskiego rosółu z domowym makaronem, ale są też pary, które chciałyby, żeby ich wesele było zapamiętane jako nietypowe, a zarazem bardzo udane. Organizując wesele w [Domu Przyjęć Mewa](#) narzeczeni mogą być pewni, że gościom zostaną podane różnorodne dania o wyjątkowym smaku. Menu „Mewy” powstało pod okiem profesjonalnego Szefa Kuchni, dlatego każde danie nie tylko smakuje jak w wyborowej restauracji, ale także pięknie prezentuje się na talerzu. W ofercie Domu Przyjęć znalazły się zarówno dania kuchni polskiej, jak i międzynarodowej.

- Dla par, które szykują własne idealne wesele, przygotowaliśmy aż 4 warianty menu. Ceny zaczynają się już od 140 zł za osobę w przypadku bardziej tradycyjnego menu i rosną maksymalnie do 195 zł za bardzo wyrafinowane menu z trzema kolacjami i szerokim wyborem dań – opowiada Piotr Klusek, właściciel Domu Przyjęć Mewa. **- Bardzo ważna jest dla nas jakość produktu, dlatego zaopatrujemy się tylko w produkty od sprawdzonych dostawców. Świeżość surowcom zapewnia chłodnia i mroźnia położone na terenie obiektu** – dodaje właściciel.

O tym, że kuchnia w Domu Przyjęć Mewa jest naprawdę wyjątkowa, dowiedzieć się można między innymi z opinii nowożeńców, którzy wpisując się w Księgę Gości, najczęściej zwracają uwagę właśnie na smakowitą kuchnię – opinie te można zleźć [tutaj](#).

Wesele w Domu Przyjęć Mewa to duża sala z przestronnym parkietem, noclegi dla gości, pomoc miłych właścicieli w organizacji przyjęcia i pyszna kuchnia. Ta ostatnia, w „Mewie” może być tradycyjna lub bardziej wyrafinowana. Przykładowo, zamiast rosółu zamówić można dla gości aksamitny krem brokułowy z prażonymi migdałami czy cebulowe consomme z zapiekaną grzanką z serem. Jako danie główne Dom Przyjęć serwuje gościom między innymi pierś z kaczki pieczonej na pomarańczach, indyka lub schab ze śliwką. Wśród dodatków oprócz popularnych klusek śląskich znalazły się dufinki, ziemniaki zapiekane w ziołach, czy surówka z selera z orzechami. W kwestii słodkości „Mewa” również zaskakuje podniebienia gości, oferując wypieki autorstwa sprawdzonego cukiernika. Podczas deseru goście mają możliwość rozkoszować się między innymi gruszką duszoną w sosie korzenno-winnym. Zimna płyta przygotowana jest w 14 stopniach celsjusza, co zapewnia świeżość i wydobywa najlepszy smak z potraw, a znaleźć na niej można m.in. schab z frankfuterką, jaja faszerowane pieczarkami czy sałatkę z makaronu sojowego. Na pochwałę zasługują także gorące kolacje – wśród których występują nie tylko tradycyjne krokiety z barszczem czerwonym, ale także Boef Stroganof i krucha szynka wieprzowa w sosie chrzanowym ze smażonymi ziemniakami.

Dzięki profesjonalnemu zapleczu gastronomicznemu Dom Przyjęć Mewa to kulinarna perełka na mapie lokali weselnych Śląska Cieszyńskiego. Kto chce, by goście weselni wrócili do domu najedzeni i szczęśliwi, a po weselu opowiadali, jakie udane było przyjęcie, powinien zorganizować wesele w Domu Przyjęć „Mewa” znajdującym się na uboczu głównego skrzyżowania trasy S1 z drogą 81. O „Mewie” pisaliśmy już wcześniej – przeczytaj artykuł [„To było wesele!”](#)

Szczegóły oferty oraz 4 warianty menu Domu Przyjęć Mewa znajdziecie na stronie:

<http://restauracjamewa.pl/wesela>.