

Menu Weselne

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
Aperitif – szampan (dla wszystkich gości)

Zupa

Rosół / makaronem
Krem sezonowy

Danie Główne

3 por/os
Polędwiczki w sosie kurkowym
Kotlet De Volaille
Eskalopki z kurczaka / pieczarki / papryka / ser / szynka
Medalion z kurczaka / ser / szynka / pieczarki
Kaczka pieczona
Rolada wołowa / boczek / ogórek / cebula
Sandacz w śmietanie

Surówki

z białej kapusty, marchewka, sałatka pekińska/ogórek/papryka/pomidor/ser feta/sos winegret, z selera

Warzywa

Buraczki, gotowana młoda kapusta, modra kapusta, warzywa gotowane (kalafior, marchewka, fasolka szparagowa)

Ziemniaki z koperkiem, frytki, krokiety ziemniaczane, pyzy drożdowe, kluski śląskie

Deser

Tort lodowo-bezowy z malinami / sos truskawkowy lub Pavlowa / mascarpone / owoce
Świeże owoce sezonowe (w stole kawowym) + Ciasto bankietowe 2 por / os

Zimne zakąski

2,5 por /os
Tatar wołowy z polędwicy, rolada z suszonymi pomidorami
Schab nadziewany śliwką, rolada z łososia
Galantyna drobiowa/wieprzowa, szparagi w szynce
Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło, masło, sałatka jarzynowa, sałatka grecka

Szynka pieczona / ziemniaki smażone / sos czosnkowy / sos żurawinowo - chrzanowy
(1szt w cenie ok 60 osób)

Tort (Dodatkowo płatny)

Kolacja

Barszcz czysty, żurek, flaki, gulaszowa (dwie do wyboru)
2 por / os
Golonka gotowana /kapusta zasmażana, golonka po bawarsku z warzywami, szaszłyk wieprzowy,
pierś z grilla, staropolski bigos, strogonoff / kluseczki półfrancuskie
sosy, pieczywo, masło.

Napoje

Kawa, herbata
Woda mineralna , napoje niegazowane, napoje gazowane

Koszt 300 zł/os