

# Menu Weselne

270 zł

## Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

### Zupa:

- Rosół z domowym makaronem
- Krem pomidorowy z kluseczkami półfrancuskimi
- Krem sezonowy

### Danie Główne:

3 por/os

Potrawka z mięsa drobiowego z gotwanym ryżem, groszkiem i marchewką podawana z białym sosem  
Schab soute z pieczarkami,  
Kotlet De Volaille  
Eskalopki królewskie nadziewane pieczarkami, papryczką, serem i szynką  
Medalion z kurczaka z serem, szynką i pieczarkami  
Zrazy wołowe po stropolsku  
Tradycyjny schab

### Dodatki zimne:

Surówka z białej kapusty, sałatka z kapusty pekińskiej z serem feta, surówka z selera

### Dodatki ciepłe:

#### Dodatki warzywne:

Buraczki, gotowana młoda kapusta, warzywa gotowane

#### Dodatki skrobiowe:

Ziemniaki z koperkiem, frytki, pyzy drożdowe,

### Deser:

Tort lodowo-bezowy,

#### W stole

Świeże sezonowe owoce w stole kawowym + Ciasto bankietowe 2 por / os w stołach głównych

### Garmażerka:

2 por /os

Tatar wołowy, roladka ze szpinakiem  
Schab nadziewany śliwką i morelą,  
Galantyna drobiowa/wieprzowa, jajko w szynce, szparagi w szynce

1 por /os

Pieczyno, ciepłe bułeczki, masło, sałatka jarzynowa,  
Sałatka grecka / gyros ( do wyboru )

### Szynka z pieca podawana z zapiekanymi ziemniakami i sosami.

(1szt w cenie = ok 60 osób)

### Tort

(Dodatkowo płatny)

### Kolacja:

Barszcz i żurek – obie do wyboru

1,5 por / os

Golonka gotowana z kapustą zasmażaną, szaszłyki wieprzowe,  
pierś z grilla, strogonoff z kluseczkami półfrancuskimi,  
sosy, ciepłe bułeczki, pieczywo, masło.

### Napoje:

Kawa, herbata bez ograniczeń

Woda mineralna niegazowana , napoje owocowe niegazowane, napoje gazowane

Stół „Wiejski“ : mix wędlin, smalec, ogórki, jajka w majonezie, gzik wiejski, pasztet, pieczywo 500 zł