

Menu Weselne

280 zł

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

Zupa:

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

Danie Główne:

3 por/os

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

Szynka z pieca podawana z zapiekаныmi 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,
pieś 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