

Menu Weselne

290 zł

Zupa:

- Rosół z domowym makaronem
- Krem z białych warzyw
- Krem szparagowy/krem z cukinii i zielonego groszku -wiosna/lato
- Krem grzybowy z łazankami lub krem dyniowy z pestkami dyni – jesień/zima

Danie Główne:

3 por/os

- Poledwiczki w sosie kurkowym
- Kotlet De Volaille
- Roladka wołowa
- Eskalopki królewskie nadziewane pieczarkami, papryczką, serem i szynką
- Medalion z kurczaka s serem, szynką i pieczarkami
- Zrazy wołowe po stropolsku
- Sandacz w śmietanie
- Kaczka dzielona na 6 części

Dodatki zimne:

Surówka z białej kapusty, marchewka, sałatka z kapusty pekińskiej z serem feta, surówka z pora

Dodatki ciepłe:

Dodatki warzywne:

Buraczki, gotowana młoda kapusta, modra kapusta, warzywa gotowane

Dodatki skrobiowe:

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

Deser:

Do wyboru

Deser a"la pavlowa z bezami, mascarpone i śmietaną podawany ze świeżymi owocami
Tort lodowo-bezowy z malinami

W stole

Świeże owoce sezonowe + Ciasto bankietowe 2 por / os

Garmażerka:

2,5 por /os

- Tatar wołowy z polędwicy, rolada z suszonymi pomidorami,
- Schab nadziewany śliwką i morelą, roladka z łososia
- Galantyna drobiowa/wieprzowa, szparagi w szynce
- 1 por /os
- Pieczywo, ciepłe bułeczki, masło, masło ziołowe, sałatka jarzynowa, sałatka grecka

Szynka z pieca podawana z zapiekanymi ziemniakami i sosami.

(1szt w cenie = ok 60 osób)

Tort

(Dodatkowo płatny)

Kolacja:

- Barszcz, flaki, żurek, gulaszowa – dwie do wyboru
- 2 por / os
- Golonka gotowana z kapustą zasmażaną, golonka po bawarsku, szaszłyk wieprzowy,
- pierś z grilla, staropolski bigos, strogonoff z kluseczkami półfrancuskimi,
- sosy, ciepłe bułeczki, pieczywo, masło.

Napoje:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna , napoje niegazowane, napoje gazowane

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