

# Menu Weselne

300 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 drożdowe, 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 zapiekаныmi 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,  
piersz z grilla, staropolski bigos, strógonoff 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