



Menu weselne

Powitanie chlebem i solą
Lampka szampana na powitanie Gości

Zakąski zimne:

półmisek wędlin i mięs pieczonych, deska serów
róża z lososia na salatach, sandacz w galarecie, schab faszerowany
roladki drobiowe, boczek ze śliwką, jaja faszerowane pieczarkami
śledź w oleju, befsztyk tatarski
sałatka z kurczakiem grillowanym, sałatka z serem feta, sałatka z tuńczykiem
smaczne dipy, ostre marynaty, pieczywo, masło

Danie gorące I

rosół z makaronem
połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
ziemniaki opiekane, glazurowana mini marchewka
lub
krem z pomidorów z bazyliową grzanką
panierowana pierś z kurczaka nadziewana żółtym serem
kuleczki ziemniaczane, zestaw surówek
lub
flaki wołowe
schab saute w sosie pieczarkowym
ziemniaki z wody, ogórki ze śmietaną z koperkiem

Deser

puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami

Danie gorące II – Szefa Kuchni

pieczona szynka z kością z kapustą zasmażaną

Danie gorące III

żur z jajkiem i kielbasą lub barszcz z pasztecikiem

Dodatki

patery ciast i owoców
kawa, herbata, napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń

Koszt menu: 182 PLN/os.

**Przewidywany czas trwania przyjęcia: 8 h. Za każdą następną godzinę pobieramy dodatkową opłatę za wynajem sali i obsługę w wysokości 5% wartości imprezy.*