



Menu weselne

Powitanie chlebem i solą
Lampka szampana na powitanie Gości

Zakąski zimne:

półmisek wędlin i mięs pieczonych, deska serów
róża z lososia na sałatach, 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

do wyboru

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

do wyboru

faszerowane pałki z kurczaka, szaszłyki wieprzowe,
rolada z wołowiny z warzywami
kluski śląskie

warzywa gotowane na parze z maselkiem

lub

rolada indyka w sosie bazyliowym, karkówka pieczona w sosie czosnkowym
zraziki wołowe z boczkiem i ogórkiem
kopytka

warzywa gotowane na parze z maselkiem

Danie gorące III – Szefa Kuchni

pieczona szynka z kością z kapustą zasmażaną

Danie gorące IV

do wyboru

żur z jajkiem i kielbasą

lub

barszcz z pasztecikiem

Dodatki

patery ciast i owoców

kawa, herbata, napoje gazowane i niegazowane bez ograniczeń

Koszt menu: 198 PLN/os.