



Menu weselne

Zestaw III

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Wino musujące dla wszystkich Gości

Zupy (do wyboru)

Rosół z makaronem

Rosół z lanymi kluskami

Zupy kremy (szparagowy, brokułowy, pomidorowy z kluseczkami i grillowaną cukinią)

Drugie danie

3,5 porcji/osobę (wybieramy 7 pozycji)

Polędwiczki w sosie kurkowym

Zrazy wołowe

Pierś z kaczki w sosie winno - żurawinowym

Roladka z kurczaka z papryką

Schab faszerowany pieczarkami

Bryzol z suszonym pomidorem

Karkówka po myśliwsku

Łosoś saute na szpinaku

Dodatki

Ziemniaki z wody

Pyzy, ryż z warzywami, kluski śląskie

Ziemniaczki pieczone, frytki

Surówki

(z białej kapusty, selerowa, marchewka z jabłkiem, pekińska)

Kapusta modra na ciepło

Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, młoda marchewka, fasolka szparagowa)

Sałata lodowa ze śmietaną

Sos ciemny, sos kurkowy, sos śmietanowy

Deser

Deser lodowy z owocami i śmietaną

Kawa /herbata

Zimne przekąski

3 porcje/osobę

Dzwonek z pstrąga z majonezem

Łosoś gotowany na kwaśno

Rolada z dorsza

Polędwiczka faszerowana

Karkówka faszerowana

Galantyny z kurczaka

Schab ze śliwką

Tatar wołowy
Polędwica w cieście francuskim z sosem tzatziki
Szynka w galarecie
Pekłówka z musem chrzanowym
Boczek rolowany

Sałatki

Sałatka grecka
Sałatka z łososiem i krewetkami
Sałatka kalafiorowa z koperkiem

Kolacja I

do wyboru 2 zupy

Żurek
Zupa węgierska
Flaki

Do każdego dania podane pieczywo

Kolacja II

2 porcje/osobę

Rolada z karkówki z pastą czosnkowo tymiankową
Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy
Golonka po bawarsku lub gotowana
Udka z kurczaka faszerowane

Pieczywo
Masło
Chrzan, Musztarda

Barszcz

Kawa/herbata, soki, woda mineralna oraz owoce są wliczone w cenę

Koszt: 200zł/osobę

Dodatkowo można zamówić danie serwowane przez Kucharza:

Udziec wieprzowy z ziemniakami i kapustą 60,00zł/kg
Pierś z indyka podprawiona miodem i koniakiem 70,00zł/kg
Indyk w całości 60,00zł/kg
Udziec z dzika 120,00zł/kg
Dzik w całości 60,00zł/kg
(koszt całego dzika to ok. 2.500,00zł)

