

MENU – WESELE

PIERWSZA PROPOZYCJA PODANIA

Powitanie chlebem i solą oraz winem musującym z truskawką.

OBIAD

- PIERWSZE DANIE GORĄCE

Tradycyjny rosół z makaronem

Schabowy oprószony mozzarellą

Bitki z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym

*Podudzia kurczaka w sezamie z miodem -
2 porcje mięsa na osobę*

Ziemniaki

Cepeliny

*Warzywa gotowane polane klarowanym masłem
i migdałami*

- DESER

Panna cotta lub tort okolicznościowy

- DRUGIE DANIE GORĄCE

*Polędwica w sosie śmietanowo – winnym
z pieczywem serowym*

- TRZECIE DANIE GORĄCE – GALA KULINARNA

*Żeberka płonące, kopytka, kapusta kiszona
z grzybkami na gorąco*

- CZWARTE DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony z krokietami

Godziny podania

posiłków ustalane z organizatorem.

KOSZT MENU

160zł od osoby

W gestii organizatorów alkohol.

ZIMNA PŁYTA

- PODANA PO OBIEDZIE

Pstrąg faszerowany

Śledź w oleju

Zimne nóżki drobiowe

Schab ze śliwką, pieczony karczek, sos czosnkowy, sos ziołowy

Deski serów smakowych i wędzonych

Rolada z kaczki

Galantyna z kurczaka

Pasztet z wątróbkami

Mozzarella z pomidorami i świeżą papryką

Sałatka z kurczaka

Ozorki w galarecie

Chleb, masło

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna, sok pomarańczowy/jabłkowy, coca cola

NAPOJE GORĄCE

Kawa i herbata + dodatki

CIASTA

3 rodzaje (łącznie 150 g/osobę):

sernik, szarlotka, ciasto z galaretką

Owoce sezonowe

GWARANTUJEMY:

ARANŻACJA STOŁÓW / OBSŁUGA KELNERSKA / ZASTAWA PORCELANOWA