

MENU – WESELE

DRUGA PROPOZYCJA PODANIA

Powitanie chlebem i solą oraz winem musującym z truskawką.

OBIAD

- PIERWSZE DANIE GORĄCE

Bulion na borowikach z zacierkami
Pierś w płatkach kukurydzianych z brzoskwinia
Faszerowane pałeczki z kurczaka
Roladka z polędwicy w sosie kurkowym
Ziemniaki
Kluski śląskie
Słodka kapusta na gorąco
Surówka z kapusty pekińskiej
Mizeria

- DESER

Deser lodowy w pucharkach

- DRUGIE DANIE GORĄCE - JEDNOPORCJOWO

Barszczyk czerwony do picia
Nugetsy z kurczaka
Kotleciki schabowe w sezamie
Kluseczki półfrancuskie
Buraczki z jabłkiem

- TRZECIE DANIE GORĄCE

Strogonof z kolorowym ryżem

Godziny podania
posiłków ustalane z organizatorem.

KOSZT MENU

160zł od osoby

W gestii organizatorów alkohol i tort.

ZIMNA PŁYTA

- PODANA PO OBIEDZIE

Śledź w sosie tatarskim
Łosoś wędzony ze śmietanką chrzanową
Golonki w galarecie
Schab ze śliwką, pieczony karczek, sos czosnkowy, sos ziołowy
Deski serów smakowych i wędzonych
Rolada z kaczki
Galantyna z kurczaka
Talerz suszonych wędlin
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczaka
Sałatka z brokułów z serem feta
Koreczki serowo-owocowe
Chleb, masło

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna, sok pomarańczowy/jabłkowy, coca cola

NAPOJE GORĄCE

Kawa i herbata + dodatki

CIASTA

3 rodzaje (łącznie 150 g/osobę)
Owoce sezonowe

GWARANTUJEMY: **ARANŻACJA STOŁÓW / OBSŁUGA KELNERSKA / ZASTAWA PORCELANOWA**