

MENU WESELNE

*Przywitanie chlebem i solą
Toast szampanem*

Zupa:

Tradycyjny rosół domowy z makaronem

Danie główne:

*Rolada wołowa z farszem staropolskim
Pieczone udko z kurczaka lub szaszłyk drobiowy z kolorową papryką, boczkiem i cebulą
Klasyczna pieczeń wieprzowa z sosem cebulowym na winie*

Dodatki:

*Klasyczne kluski
Ziemniaki młode glazurowane masłem i koperkiem
Kapusta czerwona z boczkiem
Surówka z marchewki z mandarynką
Surówka z białej kapusty z ananase*

Czas na kawę:

*Deser owocowy
Paterki owoców sezonowych
Wybór ciast
Kawa/herbata*

Zimne zakąski:

*Wybór wędlin polskich
Wybór mięs pieczonych z różnymi farszami
Wybór serów miękkich i twardych z orzechami, winogronami i suszonymi owocami
Mini galaretki z kurczaka z sosem tatarskim
Paleta jaj o różnych smakach
Łosoś w winnym auszpiku na postumencie z warzyw
Śledź po kaszubsku
Śledź w śmietanie
Wędzone ryby
Sałatka grecka z fetą
Sałatka serowo-pieczarkowa
Sałatka jarzynowa
Pieczywo, masło*

Danie na ciepło do zimnej zakąski:

Barszcz z pasztecikiem francuskim

Kolacja:

*Francuska zupa cebulowa
Karczek szpikowany czosnkiem z sosem grzybowym, pieczone ziemniaki, kapusta z boczkiem*

Kolacja po północy:

Żurek staropolski lub flaki wołowe do wyboru

MENU POPRAWINY

Zupa:

Krem z pieczarek z grzankami

Danie główne:

Mięsa z dnia poprzedniego
Eskalopki drobiowe z pieczarkami

Dodatki:

Ziemniaki pieczone z rozmarynem
Kapusta czerwona z boczkiem
Surówka z kapusty pekińskiej

Czas na kawę:

Ciasto z dnia poprzedniego
Kawa/herbata

Napoje:

Woda mineralna, soki owocowe

**Cena 170 zł od osoby za Menu Weselne
+ 30 zł od osoby za Menu Poprawiny**

- Cena nie obejmuje pokrowców na krzesła i strojenia sali.
- Dzieci w wieku 2-6 lat płatne 30%, a 6-12 lat 70 % pełnej ceny **Menu**.
- Obsługa (DJ, fotograf, kamerzysta itp.) płatna 70% pełnej ceny **Menu**.