

MENU WESELNE

*Przywitanie chlebem i solą
Toast szampanem*

Zupa:

Tradycyjny rosół domowy z makaronem

Danie główne:

*Rolada wołowa z farszem staropolskim
Klasyczna pieczeń wieprzowa z sosem cebulowym na winie
Kurczak w słodkiej potrawce
Eskalopki wieprzowe z sosem grzybowym*

Dodatki:

*Klasyczne kluski
Ziemniaki młode glazurowane masłem i koperkiem
Ryż z warzywami
Kapusta czerwona z boczkiem
Surówka z selera z rodzynkami
Surówka z białej kapusty z ananase*

Czas na kawę:

*Lody z gorącymi malinami
Patery 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
Roladki szynkowe z warzywnym musem
Paleta jaj o różnych smakach
Swojski paszтет z sosem żurawinowo-chrzanowym
Łosoś w winnym auszpiku na postumencie z warzyw
Śledź po kaszubsku
Śledź w śmietanie
Ryby wędzone
Krewetki w sosie koktajlowym
Sałatka grecka z fetą
Sałatka serowo-pieczarkowa
Sałatka jarzynowa
Wybór marynat
Stosowne sosy
Pieczywo, masło*

Danie na ciepło do zimnej zakąski:

Kurczak w sosie paprykowym

Flaki wołowe

Kolacja:

Krem pieczarkowy z grzankami

Kotlet de volaille z opiekаныmi ziemniaczkami i surówką z pora

Kolacja po północy:

Strogonoff

MENU POPRAWINY

Zupa:

Grochówka na wędzonce

Danie główne:

Mięsa z dnia poprzedniego

Marynowane polędwiczki wieprzowe

Dodatki:

Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Kapusta czerwona z boczkiem

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z marchwi z mandarynką

Czas na kawę:

Ciasto z dnia poprzedniego

Kawa/herbata

Napoje:

Woda mineralna, soki owocowe

Cena 200 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**.