

## Menu weselne #1

(199zł od osoby)

### ZUPA

- Rosół z makaronem

### MIĘSA

- Rolada śląska wołowa/ wieprzowa
- Schabowy z pieczarkami
- Kotlet szwajcarski z serem i szynką
- Podudzie z kurczaka z pieca w chrupiącej skórce
- Kotlet drobiowy w kolorowym sezamie

### DODATKI

- Kluski śląskie białe
- Ziemniaki gotowane

### SOSY

- Pieczeniowy

### SURÓWKI

- Z czerwonej kapusty
- Z marchewki z pomarańczą i bananem
- Buraczki z cebulką

### KAWA / HERBATA

- Kawa, herbata, woda z cytryną  
(bez ograniczeń)

### NAPOJE

- Soki 0,5 l na osobę
- 0,33 l Coca Cola, Sprite na osobę

### DESERY

- Lody z musem truskawkowym (malinowym)
- Ciasta 3 rodzaje (do ustalenia)

### ZIMNA PŁYTA

- Półmisek mięs pieczonych
- Półmisek wędlin
- Pnie serów
- Galaretki wieprzowe lub drobiowe
- Jajka faszerowane
- Śledzie po wiejsku lub w śmietanie
- Marynaty, świeże warzywa
- Sałatki: grecka oraz propozycja szefa kuchni
- Pieczywo jasne
- Masło

### KOLACJA I

- Pstrąg lub filec z pstrąga
- Surówka z kiszzonej kapusty
- Frytki

### KOLACJA II

- Szaszłyki
- Kąski drobiowe z dipem
- Sałatka jarzynowa

### KOLACJA III DO WYBORU

- Żurek staropolski
- Barszcz z krokietem