

Menu weselne # 2

(219zł od osoby)

ZUPA

- Rosół z kury z wkładką i makaronem

MIĘSA

- Rolada śląska wołowa/wieprzowa
- Schabowy z pieczarkami
- Kotlet szwajcarski z serem i szynką
- Podudzie z kurczaka z pieca w chrupiącej skórce
- Pierś z kaczki w ziołach

DODATKI

- Kluski śląskie
- Ziemniaki gotowane

SOSY

- Pieczeniowy
- Grzybowy

SURÓWKI

- Z czerwonej kapusty
- Sałatka wiosenna
- Buraczki z cebulka

KAWA / HERBATA

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

NAPOJE

- Soki (bez ograniczeń)
- 0,5 l/os(napoje gaz. typu fanta, cola, sprite)

DESERY

- Lody z musem truskawkowym (malinowym)
- Ciasta 4 rodzaje (do ustalenia)
- Patery z owocami

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek mięs pieczonych (propozycja szefa kuchni)
- 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 i ciemne
- Masło

KOLACJA I

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

KOLACJA II

- Udziec wieprzowy pieczony w całości
- Talarki ziemniaczane w ziołach prowansalskich
- Kapusta zasmażana

KOLACJA III DO WYBORU

- Bogracz z kluskami
- Barszcz z krokietem
- Żurek staropolski w chlebie