

Menu weselne 2019

Wariant II - 225,00 zł /os

Zupa

Rosół z makaronem i kluskami wątrobianymi lub krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów

Danie główne

Rolada wołowa
Sakiewka ze schabu z nadzieniem grzybowym
Roladka drobiowa z warzywami
Kotlet po szwajcarsku
Udko kaczki w marynacie pomarańczowej

Dodatki

Ziemniaki, kluski, frytki
Sos grzybowy i pieczeniowy
Czerwona kapusta, surówka z selera z orzechami i żurawiną
Kapusta biała ze świeżym ogórkiem, buraczki z cebulką

Deser

Panna cotta z musem truskawkowym lub
Lody z musem malinowym

Ciasta

Sernik, słonecznikowe, owocowe z galaretką, czekoladowe z wiśnią

Owoce sezonowe

Zimna płyta

Podawana w bufecie lub na stoły

Wędliny, mięsa pieczone, pasztet własnego mini szaszłyczki drobiowe z sezamem, babeczki z farszem warzywnym, roladka szpinakowa, przekąski z tortilli, sałatka jarzynowa, sałatka gyros, pieczywo, masło wyrobu, sery, galaretka drobiowa i wieprzowa, śledzie z cebulą, kabanosy w cieście francuskim, jajka w sosie tatarskim, śliwki w boczku

Kolacja pierwsza

Kurczak zapiekany z pomidorami i serem, frytki, sałatka z ziołowym sosem winegret /
Medaliony z indyka zapiekane z mozzarełą i pomidorami, ryż z warzywami i bukiet sałat /
Filet z pstrągą, frytki, bukiet sałat

Kolacja druga

Udziec wieprzowy na kapuście zasmażanej, pęczak z ziołami, musztarda i chrzan

Kolacja trzecia

Barszcz z krokietem/

Żurek śląski/

Bogracz

Kawa, herbata, w bufecie, soki, woda z cytryną na stołach bez ograniczeń

Polecamy również

Wódka czysta, piwo lane i butelkowe, napoje gazowane: cola, fanta, sprite, soki, wino z beczki półwytrawne białe i czerwone bez limitu 50,00zł/os



Dolce Vita

HOTEL I RESTAURACJA

