

Menu weselne 2020

Wariant II - 240,00zł /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
Sakiewka ze schabu z farszem grzybowym

Dodatki

Ziemniaki, kluski, warzywa z wody
Sos grzybowy i pieczeniowy
Czerwona kapusta, surówka z selera z orzechami i żurawiną, kapusta biała ze świeżym
ogórkiem, buraczki z cebulką, marchew z pomarańczą

Deser

Panna cotta z musem truskawkowym
lub
Lody z musem malinowym

Cztery rodzaje ciasta

(podawane do stołu lub w bufecie)

sernik, słonecznikowe, owocowe z galaretką, ciemne z wiśnią

Owoce sezonowe

Zimna płyta

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

Kolacja pierwsza

Kurczak zapiekany z pomidorami i serem oraz filet z pstrąga, frytki, sałatka z ziołowym sosem winegret

lub

Medaliony z indyka zapiekane z mozzarełą i pomidorami, miruna z patelni, ryż z warzywami i bukiet sałat

Kolacja druga

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

Kolacja trzecia

Barszcz z krokietem

lub

Żurek śląski

lub

Bogracz

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

Dodatkowo polecamy

Wódka bez ograniczeń 30,00zł/os

Wódka, wino i piwo bez ograniczeń 45,00zł/os

Napoje gazowane bez limitu 15,00zł/os

All inclusive (wódka, wino, piwo, napoje gazowane) 55,00zł/os

HOTEL I RESTAURACJA