

Menu weselne 2022

Wariant I 225,00zł

Zupa

Rosół z makaronem i kluskami wątrobianymi lub
Krem z zielonych warzyw z grzankami

Danie główne

(wielporcjowo na półmiskach 2 szt. na osobę)

Schabowy
Kotlet de volaille
Indyk ze szpinakiem
Pieczeń staropolska

Dodatki

kluski śląskie, ziemniaki, sos pieczeniowy
czerwona kapusta z suszoną śliwką, marchew z pomarańczą, biała kapusta z majonezem

Deser

Pucharek lodowy z musem owocowym, bitą śmietaną
Patery ciasta w bufecie

Zimne zakąski

(w formie bufetu)

Wędliny domowe, mięsa pieczone, sery tradycyjne, pleśniowe, galaretki drobiowa i wieprzowa, śledzie z cebulą, śledzie w śmietanie, jajka w sosie tatarskim, śliwki w boczku, babeczki z farszem warzywnym, sałatka gyros, sałatka jarzynowa, tortilla z łososiem, koreczki, pieczywo, masło

Kolacja I

Kurczak zapiekany z pomidorami i serem, frytki, sałatka z ziołowym sosem winegret/
Żeberka marynowane w piwie serwowane na kapuście zasmażanej, ziemniaczki opiekane/
Medaliony z kurczaka, sos pieczarkowy, puree ziemniaczane i kolorowa surówka z kapusty pekińskiej



Kolacja II

Bogracz z kluseczkami

Kolacja III

Barszcz z krokiem lub żurek

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

Dodatkowo polecamy

Wódka bez ograniczeń 45,00zł/os

Wódka, wino i piwo bez ograniczeń 60,00zł/os

Napoje gazowane 20,00zł/os

All inclusive (wódka, wino, piwo, napoje gazowane) 70,00zł/os

Zimna płyta serwowana do stołu 15,00zł/os