

Menu weselne 2022

Wariant III 265,00

Zupa

Rosół z makaronem i kluskami wątrobianymi/
krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów/
krem pomidorowy z mozzarellą i bazylią

Danie główne

śląska rolada wołowa
sakiewka ze schabu z nadzieniem grzybowym
indyk ze szpinakiem
kotlet de volaille
ziemniaki, kluski śląskie, frytki
sos grzybowy i pieczeniowy
czerwona kapusta, surówka z selera z orzechami i żurawiną, kapusta biała ze świeżym ogórkiem ,
marchew z pomarańczą, bukiet warzyw na parze

Deser

Panna cotta z musem truskawkowym lub
Lody z musem malinowym

Ciasta

(podawane w bufecie)
sernik, słonecznikowe, owocowe z galaretką, ciemne z wiśnią, babeczki z owocami

Owoce sezonowe w bufecie

Zimna płyta

(w formie bufetu)

Wędliny domowe, mięsa pieczone, sery tradycyjne, pleśniowe, galaretka 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 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 /
Połędwiczki z indyka z grilla, frytki, sałatka szopska

Kolacja druga

Udziec wieprzowy na kapuście zasmażanej, pęczak z ziołami, musztarda i chrzan/
żeberka na kapuście z leśnymi grzybami i ziemniaczki opiekane/

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 45,00zł/os

Wódka, wino i piwo bez ograniczeń 55,00zł/os

Napoje gazowane bez limitu 20,00zł/os

All inclusive (wódka, wino, piwo, napoje gazowane) 65,00zł/os