

## *Menu I*

*cena 220 zł/os od 90 os wesela w sobotę*

### *Przywitanie:*

*Chleb z solą*

*Szampan (wino musujące) (0,7) 100 ml/os*

### *Danie główne:*

*Rosół z makaronem*

*Mięsa (2,5 porcji/os) 3 pozycje do wyboru:*

*Filet drobiowy w sosie miodowo-musztardowym*

*Karkówka z sosem pieczeniowym*

*De volaille z masłem*

*Pierś kurczaka z warzywami i serem zapiekana*

*Stek z cebulką*

*Ziemniaki, kluski śląskie, frytki – sos pieczeniowy (2 pozycje do wyboru)*

*Bukiet surówek (3 do wyboru- 2 surówki zimne, 1 gorąca):*

*Zimne: kapusta pekińska, kapusta biała, marchew z jabłkiem, selerowa*

*z rodzynkami, ćwikła z chrzanem*

*Gorąca: kapusta zasmażana, marchewką z groszkiem, buraczki zasmażane*



**Przekąski zimne :**

*Pieczyno*

*Mięsa pieczone jako wędliny – karkówka, boczek, wędzona szynka, kiełbasa swojska*

*Ryba po grecku*

*Galaretki wieprzowe lub drobiowe*

*Jajka faszerowane na sposób wiosenny*

*Sałatką tradycyjną jarzynową*

*Sałatką gyros*

**Dania gorące :** ( 2 pozycje do wyboru ):

*Barszcz czerwony z pasztecikiem (kapusta ,grzyby) ( kapusta ,mięso )*

*Gołąbki*

*Bigos*

*Zupa gulaszowa*

*Skrzydełka na ostro*

**Dodatki :** ½ l wody niegazowanej z cytryną , 1 l soku jabłkowego i pomarańczowy , kawa rozpuszczalna , herbata – bez ograniczeń

**Kawa , herbata , ciasto serwowane są na stole kawowym**

