

Menu II

cena 240 zł/os od 80 os wesela w sobotę

Przywitanie:

Chleb z solą

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

Danie główne:

Rosół z makaronem lub pomidorowa

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

Roladki drobiowe (ze szpinakiem i serem lub z boczkiem i śliwką)

Schab po myśliwsku

Sakiewki wieprzowe (z grzybami, serem i pietruszką) (z warzywami)

Udka drobiowe

Cordon Blue (schab, ser, szynka)

Ziemniaki z masłem, kłuski śląskie, frytki – sos pieczeniowy (2 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, buraczkę zasmażane



Przekąski zimne:

Pieczyno

Półmisek mięs pieczonych wędlin

Szynką zawijaną z musem chrzanowym

Jajko w sosie tatarskim

Galaretki wieprzowe lub drobiowe

Ryba po grecku

Sałatką tradycyjną jarzynową

Sałatką grecką (ser feta ,sałaty ,cebula czerwona ,ogórek ,papryka ,pomidor)

Śliwki w bekonie (pozycja niewymienialna)

Sałatką śledziową

Pomidory z mozzarellą i bazylią

Dania gorące: (3 pozycje do wyboru)

Barszcz czerwony z rożkiem z ciasta francuskiego z fetą i szynką

Świeżonka (wieprzowina z cebulą), Szaszłyk drobiowy

Flaczki, gołąbki, bigos, zupa gulaszowa, skrzydełką 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.

