

MENU II

CENA 340 ZŁ/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 -250 G) 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 ,KLUSKI ŚLĄSKIE ,FRYTKI –SOS PIECZENIOWY (2 DO WYBORU)-100G/100 G

BUKIET SURÓWEK (3 DO WYBORU – 2 SURÓWKI ZIMNE , 1 GORĄCA) -50 G/50 G

ZIMNE : KAPUSTA PEKIŃSKA ,KAPUSTA BIAŁA ,MARCHEW Z JABŁKIEM ,

SELEROWA Z RODZYNKAMI , ĆWIKŁA Z CHRZANEM

GORĄCA- 100 G -KAPUSTA ZASMAŻANA ,MARCHEWKA Z GROSZKIEM ,BURACZKI ZASMAŻANE



PRZEKĄSKI ZIMNE:

PIECZYWO

PÓLMISEK MIĘS PIECZONYCH WĘDLIN -150 G

SZYNKA ZAWIJANA Z MUSEM CHRZANOWYM -1 SZT

JAJKO W SOSIE TATARSKIM-1/2 JAJKA

GALARETKI WIEPRZOWE LUB DROBIOWE-1 SZT

TORTILLA Z WARZYWAMI ,SZYNKĄ, SEREM 100 G

SAŁATKA TRADYCYJNA JARZYNOWA 80 G

SAŁATKA GRECKA (SER FETA ,SAŁATY ,CEBULA CZERWONA ,OGÓREK ,PAPRYKA ,POMIDOR)-80 G

ŚLIWKI W BEKONIE (POZYCJA NIETYMIENIALNA) 1 SZT

SAŁATKA ŚLEDZIOWA -80 G

POMIDORY ZMOZZARELLĄ I BAZYLIĄ-80 G

DANIA GORĄCE: (3 POZYCJE DO WYBORU)

BARSCZ CZERWONY Z ROŻKIEM Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z FETA I SZYNKĄ- 1 SZT

ŚWIEŻONKA (WIEPRZOWINA Z CEBULĄ)-150 G, SZASZŁYK DROBIOWY -120 G

FLACZKI- 200 ML, GOŁĄBKI- 1 SZT, BIGOS -200ML ,ZUPA GULASZOWA-200 ML, SKRZYDEŁKA NA OSTRO- 4 SZT

DODATKI : ½ L WODY NIEGAZOWANEJ Z CYTRYNĄ , 1 LSOKU JABŁKOWY I

POMARAŃCZOWY ,KAWA ROZPUSZCZALNA ,HERBATA –BEZ OGRANICZEŃ

KAWA, HERBATA ,CIASTO SERWOWANE SĄ NA STOLE KAWOWYM

