



Menu weselne II

Zupa

Domowy rosół z makaronem

Danie

Pieczeń po burgundzku,
kapsa drobiowa z pieczarkami,
złocisty kotlet panierowany w migdałach,
szynka z pieca

Dodatki

Gotowane ziemniaki, pieczone ziemniaki, kluski śląskie
buraczki po królewsku, sałata z sosem vinegret,
marchewka z brzoskwinią

Deser

Maliny na gorąco z lodami i miętą

Zimna płyta

Platery wędlin, platery serów z winogronami i żurawiną, pieczony boczek rolowany w ziołach,
suszone śliwki zapieczone w plastrach boczku, mozzarella z pomidorami i bazylią,
jaja w sosie tatarskim, rożki z łososia wędzonego z chrzanem, szynki zawijane z chrzanem,
śledzik po góralsku, śledzik w śmietanie, tymbaliki drobiowe, pikle, pieczywo mieszane i masło

Sałatki

Sałatka jarzynowa, sałatka ryżowa z kurczakiem wędzonym,
sałatka z selera naciowego

Owoce sezonowe

Kolacja 1

Polędwiczki wieprzowe z sosem borowikowym, kopytka, czerwona kapusta z porzeczkami

Kolacja 2

Marynowany filec z kurczaka z sosem pomarańczowym, pikantny ryż,
bukiet gotowanych warzyw

Kolacja 3

Barszcz z krokietem

Napoje

Napoje owocowe – bez ograniczeń

Woda mineralna – bez ograniczeń

Herbata i kawa - bez ograniczeń

Napoje gazowane 0,2l (Coca-Cola, Sprite, Fanta) – 2 szt

Wino musujące do toastu

Ciasta we własnym zakresie
Alkohol we własnym zakresie

Dzieci do lat 5 – 0% ceny
Dzieci do lat 10 – 50% ceny