

SREBRNE MENU

NA POWITANIE:

- przywitanie chlebem i solą

ZUPA

- rosół z domowym makaronem, marchewką i natką pietruszki

MIĘSA 3 porcje na osobę

- de volaille z masłem i pietruszką/pieczarką/serem
- szwajcar drobiowy z szynką i żółtym serem
- roladki drobiowe z mixem papryk zawinięte w boczek wędzony
- grillowany filet z kurczaka w sosie szpinakowym
- udka faszerowane pieczarkami
- roladki wieprzowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- pieczeń z karkówki
- zrazy wołowe
- łosoś w sosie pomarańczowo-paprykowym

DODATKI:

- ziemniaki z wody z koperkiem, kluski śląskie, pyzy, frytki
- warzywa na parze
- surówka z białej kapusty, kapusty pekińskiej, marchewki, selera, buraczki
- sos pieczeniowy

DESER

- kawa, herbata
- 2 szt. ciasta/os. (mix 4 rodzaje)

ZIMNE PRZEKAŚKI 2 porcje/os. + porcja sałatki

- galantyna drobiowa z kurkami
- galantyna drobiowa z omletem i szpinakiem
- galantyna drobiowa z suszonymi pomidorami i żurawiną
- galantyna drobiowa po węgiersku zawinięta w boczek
- schab z serkiem chrzanowym
- indyk w maladze

- łosoś
- sałatka brokułowa z serem feta
- sałatka gyros
- sałatka grecka
- sałatka jarzynowa
- pieczywo, masło

O PÓŁNOCY

- tort weselny*
- kawa / herbata

ŚNIADANIE zupa + 1 porcji mięsa/os.

- barszcz z pasztecikiem/flaczki/żurek/gulaszowa
- strogonoff z kluseczkami półfrancuskimi
- golonka po bawarsku duszona w piwie lub golonka gotowana z kapustą
- szaszłyki drobiowe lub szaszłyki wieprzowe
- karkówka w sosie pieczarkowym
- dodatki: pieczywo, masło, chrzan, musztarda

Dodatkowo:

- wiejski stół (smalec, wiejski chleb, różne rodzaje kielbasy wędzonej/suszzonej, kabanosy, wędliny, placek drożdżowy) 900 zł
- udziec z dodatkami 1200 zł
- przystawka - tradycyjnie pieczony pasztet z żurawiną i pieczywem 13 zł/os.
- deser lodowy 15 zł/os.
- napoje, alkohol, tort, owoce we własnym zakresie*
- biały pokrowiec na krzesło 7 zł/szt.

280 ZŁ/OS.

ZŁOTE MENU

NA POWITANIE:

- przywitanie chlebem i solą
- lampka wina musującego

ZUPA

- rosół z domowym makaronem, marchewką i natką pietruszki lub
- krem pieczarkowy/pomidorowy/brokułowy

MIĘSA 3 porcje na osobę

- de volaille z masłem i pietruszką/pieczarką/serem
- szwajcar drobiowy z szynką i żółtym serem
- roladki drobiowe z mixem papryk zawinięte w boczek wędzony
- grillowany filet z kurczaka w sosie szpinakowym
- udka faszerowane pieczarkami
- roladki wieprzowe z boczkiem i ogórkiem kiszonym
- polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- pieczeń z karkówki
- zrazy wołowe
- łosoś w sosie pomarańczowo-paprykowym

DODATKI:

- ziemniaki z wody z koperkiem, kluski śląskie, pyzy, frytki
- warzywa na parze
- surówka z białej kapusty, kapusty pekińskiej, marchewki, selera, buraczki
- sos pieczeniowy

DESER

- deser lodowy
- kawa, herbata
- 2 szt. ciasta/os. (mix 4 rodzaje)

ZIMNE PRZEKAŚKI 2 porcje/os. + porcja sałatki

- galantyna drobiowa z kurkami
- galantyna drobiowa z omletem i szpinakiem
- galantyna drobiowa z suszonymi pomidorami i żurawiną

- galantyna drobiowa po węgiersku zawinięta w boczek

- schab z serkiem chrzanowym

- indyk w maladze

- łosoś

- sałatka brokułowa z serem feta i sosem czosnkowym

- sałatka gyros

- sałatka grecka

- sałatka jarzynowa

- pieczywo, masło

KOLACJA (22:30)

- udziec wieprzowy z zasmażanymi ziemniaczkami, zasmażaną kapustą, sosem żurawinowym i chrzanowym

O PÓŁNOCY

- tort weselny*
- kawa/herbata

ŚNIADANIE zupa + 1,5 porcji mięsa na osobę

- barszcz z pasztecikiem /flaczki/żurek/gulaszowa
- strogonoff z kluseczkami półfrancuskimi
- golonka po bawarsku duszona w piwie lub golonka gotowana z kapustą
- szaszłyki drobiowe lub szaszłyki wieprzowe
- karkówka w sosie pieczarkowym
- dodatki: pieczywo, masło, chrzan, musztarda

Dodatkowo:

- wiejski stół (smalec, wiejski chleb, różne rodzaje kielbasy wędzonej i suszonej, kabanosy, wędliny, placek drożdżowy) 900 zł
- przystawka - tradycyjnie pieczony pasztet z żurawiną i pieczywem 13 zł/os.
- napoje, alkohol, tort, owoce we własnym zakresie*
- biały pokrowiec na krzesło 7 zł/szt.

310 ZŁ/OS.