



Menu Weselne

Powitanie

- powitanie chlebem i solą
- dwie lampki wina musującego na szczęście

Zupa

- rosół królewski

Danie główne (3 porcje na osobę)

- polędwica przeplatana boczkiem z sosem kurkowym
- de volaille
- pieczeń z karkówki podana z ciemnym sosem
- roladka faszerowana szpinakiem i serem feta
- zrazy wieprzowe

lub

- kotlet szwajcarski
- roladka drobiowa ze szparagami
- medaliony wieprzowe z ananasem

Dodatki

- ziemniaki, frytki, pyzy
- jarzyny na ciepło - brokuły, kalafior, marchewka z bułeczką tartą

Zestaw surówek

- marchewka z ananasem
- porowa, z białej kapusty

Deser

- deser lodowy z malinami na ciepło lub owocami

Zimny bufet

- galantyna z kurczaka
- indyk w maladze
- schab pieczony ze śliwką i morelą
- szynka ze szparagami
- roladki nadziewane serem pleśniowym
- pstrąg w galarecie



- sos czosnkowy lub tatarski
- pieczywo, masło
- Sałatki (dwie do wyboru)
 - sałatka brokułowa z sosem jogurtowym
 - sałatka tradycyjna jarzynowa
 - sałatka capresse
 - sałatka grecka z serem feta

Śniadanie (po 24.00)

- barszcz z krokietem lub żurek
- 1,5 porcji na osobę – 2 dania do wyboru
- golonka peklowana
- golonka po bawarsku
- udziec z kurczaka faszerowany
- szaszłyk
- żeberka po staropolsku
- chrzan, musztarda,
- bułeczki na ciepło z pieczywem ciemnym
- owoce winogrono – jasne
- kawa, herbata - bez ograniczeń

Dodatkowo odpłatne

- płonące szynki, pieczone prosię
- orkiestra, Dj, fotograf etc. – menu – 100 zł/osoba
- alkohol - we własnym zakresie - (korkowe 6 zł/osoba)

Uwagi

- ciasto, tort, napoje we własnym zakresie

