

MENU WESELNE I

- ❖ *LAMPKA SZAMPANA NA POWITANIE GOŚCI*
- ❖ *STAROPOLSKIE POWITANIE PAŃSTWA MŁODYCH CHLEBEM I SOLĄ*

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne /serwowane w ilości 1,5 porcji na osobę/ - do wyboru:

Tradycyjna rolada śląska (wołowa)

Delikatna pieczeń wieprzowa

Filet z kurczaka „po hawajsku” (zapiekany z ananasem i żółtym serem)

Dodatki ziemniaczane /serwowane „pół na pół” /

Ziemniaki z koperkiem

Kluski śląskie i tarte

Dodatki warzywne

Kapusta czerwona lub biała

Kapusta zasmażana

Zestaw surówek - do wyboru

z kapusty pekińskiej, z kapusty białej, z selera z rodzynkami na słodko, z marchewki i ananasa, z pora

Deser /jeden do wyboru/

Lody z owocami i bitą śmietaną

Sernik z musem malinowym

(możliwość zamiany na szarlotkę na gorąco z gałką lodów - za dopłatą 2,00 zł od osoby)

Napoje ciepłe i zimne /serwowane bez ograniczeń/

Kawa i herbata,

Woda mineralna

Sok owocowy

Zimna płyta

Patera wędlin szlachetnych *(możliwość zamiany na paterę mięs pieczonych - za dopłatą 3,00 zł od osoby)*

Patera serów żółtych i pleśniowych

Sałatka z grillowanym kurczakiem

Sałatka jarzynowa *(możliwość zamiany na sałatkę ryżową lub makaronową)*

Tymbaliki drobiowe

Ryba „po grecku”

Pieczyno i masło

Kolacja /jedna do wyboru/

Krokiety z kapustą i grzybami, podane z barszczem czerwonym

Żurek staropolski z pieczywem

Cena: 230 zł od osoby