

MENU WESELNE II

- ❖ 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:

Rolada śląska (wołowa)
Delikatna pieczeń wieprzowa nadziewana czosnkiem
Pieczeń z indyka
Udka z kurczaka
Sakwa wieprzowa z maślakami i cebulą
Roladki drobiowe z pieczarkami i serem

Dodatki ziemniaczane /serwowane „pół na pół” /

Kluski śląskie i tarte
Ziemniaki z koperkiem *możliwość zamiany na kluski śląskie (50 %) i kluski tarte (50 %) za dopłatą*

Dodatki warzywne

Kapusta czerwona gotowana,
Kapusta zasmażana
Surówki za dopłatą 9,00 zł od osoby / do wyboru 1 rodzaj/: z kapusty pekińskiej, z kapusty białej, z selera z rodzynkami na słodko, z marchewki i ananasa, z pora

Deser

Lody z owocami i bitą śmietaną
Ciasta: szarlotka, puszysty sernik, makowiec

Napoje ciepłe i zimne /serwowane bez ograniczeń/

Kawa i herbata,
Woda mineralna
Sok owocowy

Zimna płyta

Patera mięs pieczonych
Patera wędlin
Patera serów żółtych i pleśniowych
Nadziewane roladki z ciasta półfrancuskiego
Sałatka z grillowanym kurczakiem
Sałatka jarzynowa
Sałatka brokułowa z serem lazur
Sałatka makaronowa
Tymbaliki drobiowe
Ryba „po grecku” lub kulki rybne w occie
Śledzie w śmietanie
Pieczywo, gorące bułeczki / masło smakowe, ziołowe

Kolacja I /jedna do wyboru/

Filet po wiejsku lub schab po beskidzku, podany z talarkami ziemniaczanymi i zestawem surówek
Udziec wieprzowy, podawany z talarkami ziemniaczanymi i kapustą z grochem

Kolacja II /jedna do wyboru/

Barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami
Żurek staropolski z pieczywem

Cena: 270 zł od osoby