

# Menu na przyjęcie weselne

## Zupy:

- rosół z kury
- flaczki z boczniaków
- zupa krem brokułowa z grzankami lub groszkiem ptysiowym

## Mięsa (4 rodzaje do wyboru):

- kotlet schabowy tradycyjny
- schab soute zapiekany z pieczarkami i żółtym serem
- roladki ze schabu w sosie jasnym ze śliwką i morelą
- filet z kurczaka tradycyjny
- devolay z serem i pieczarkami
- devolay ze szpinakiem
- kotlety z kurczaka siekane
- udka smażone tradycyjnie
- udka faszerowane warzywami
- udka faszerowane mięsem mielonym, wątróbką i zieloną pietruszką
- karkówka pieczona z farszem, z piekarnika
- karczek w sosie własnym

## Dodatki:

- ziemniaki z masłem i koperkiem
- kluski śląskie

## Surówki:

- surówka z białej kapusty
- surówka wiosenna z kapusty pekińskiej
- buraczki z cebulką

- marchew z jabłkiem
- marchew z selerem
- kapusta zasmażana
- surówka z czerwonej kapusty
- mizeria (w sezonie letnim)
- bukiet zielonych sałat z sosem vinegret

### **Zimny bufet:**

- półmisek zakąskowy
- pasztet domowego wyrobu ze śliwką lub żurawiną
- pasztet z kurczaka z warzywami
- tymbaliki drobiowe
- rurki z szynki, z chrzanem w galarecie
- roladki z sera i tortilli
- rolada z mięsa i sera
- rolada ze szpinakiem
- ryba po grecku
- kurczak na miksie sałat z serem feta, pomidorami koktajlowymi, ogórkami polane sosem vinegret
- jajka w sosie tatarskim
- śledź na różne sposoby
- tatar z łososia
- pomidory z mozzarellą
- pomidory w sosie czosnkowym
- kuleczki mięsne z sosem słodko kwaśnym
- sałatka z łososiem
- sałatka tradycyjna
- sałatka z ananasem, selerem i szynką
- sałatka śledziowa z gruszką

- sałatka wiosenna z sosem vinegret (pomidory, fasolka szparagowa, jajka, boczek grillowany)
- sałatka z tortellini i dynią
- tatar z mięsa wołowego
- sałatka rosyjska
- sałatka grecka

### **Dania gorące:**

- flaczki
- drobiowe roladki szpinakowe na fasolce z ryżem
- zupa gulaszowa
- barszcz z krokietem lub pasztecikami
- gołąbki
- bigos
- strogonow
- szynka pieczona podawana z pieczywem czosnkowym, żurawiną, chrzanem i musztardą
- pieczone golonki indycze z ćwiartkami smażonych ziemniaków i warzywami
- smażona ryba w ziołach z gulaszem warzywnym

### **Napoje bezalkoholowe:**

- 1L soku na osobę
- woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą (bez ograniczeń)
- kawa i herbata ( do wyboru również herbaty owocowe)

### **Propozycje dodatkowe:**

- stół wiejski (1200zł do 80 osób, 1500zł do 100 osób, 1800zł powyżej 100 osób)

### **Menu stołu wiejskiego:**

- udziec wędzony

- kielbasy wiejskie wędzone
- boczek wędzony
- salceson domowy
- pasztet
- kaszanka
- smalec swojski ze skwarkami
- ogórki kiszane
- chleb wiejski

### **Poprawiny:**

- barszcz biały z kielbasą i jajkiem
- kotlet schabowy z ziemniakami i bukietem surówek
- menu z wesela
- kawa, herbata, soki

Ciasta, torty, szampan, wódka we własnym zakresie.

Dzieci do lat trzech bezpłatnie

Dzieci od czterech lat do dwunastu 60% wartości za osobę

Zapewniamy dekorację kwiatową na stołach, oraz na stole Państwa Młodych

Jest możliwość przyozdobienie krzeseł pokrowcami w cenie 7,50zł za sztukę.