



MENU WESELNE

I DANIE

Tradycyjny rosół wołowo-drobiowy z makaronem.

DANIE GŁÓWNE

po 2 porcje mięsa na osobę

Faszerowane rolady wołowe w sosie, Udziec z kurczaka faszerowany pieczarkami, owinięty boczkiem, Panierowana pierś z kurczaka nadziewana szynką i serem, Grillowany filet drobiowy zapiekany z serem wędzonym i żurawiną, Kotlet schabowy.

Dodatki:

Ziemniaki gniecione, Kluski śląskie, Frytki.

Surówki: Tradycyjne buraczki, Z białej kapusty z marchewką, Modra kapusta

ZIMNA PŁYTA

*Półmiski mięs pieczonych i wędlin tradycyjnych, salami, kabanosy,
Deski różnego rodzaju serów,
Tymbaliki drobiowe,
Ryżowa sałatka z kurczakiem, Sałatka królewska z porem,
Pomidorki z mozzarellą z bazyliowym pesto i sosem balsamicznym,
Roladki z tortilli na zimno, Przekąski z ciasta francuskiego,
Koreczki śledziowe i pikle,
Pieczywo.*

NAPOJE

** Kawa/ herbata,*

** Woda niegazowana, soki i napoje niegazowane –bez ograniczeń.*

KOLACJA

do wyboru:

**Soczysta pieczeń wieprzowa w sosie z borowikami, podawana z pieczonymi ziemniakami i surówką z kiszonej kapusty, lub *Szaszłyk drobiowy z boczkiem podawany z ryżem i warzywami z pary.*

DANIE NOCNE

Bogracz wieprzowy z ziemniakiem i papryką.

DODATKI

Owoce sezonowe i egzotyczne na patery.

Cena: 185zł/os

