

Menu Wesełne

155 zł/osoby



I DANIE

Rosół tradycyjny podawany z makaronowymi wiankami dekorowanymi gotowaną marchewką, świeżą pietruszką i wołowiną / Zupa krem z borowików z czosnkowymi grzankami

II DANIE

2 porcje mięsa na osobę, 4 rodzaje do wyboru

Rolady wieprzowe z boczkiem, ogórkiem i marchewką,

De Volaille z kurczaka nadziewany masdamerem i szynką,

Roladki drobiowe ze szpinakiem i fetą w beszamelu,

Schab z pieczarkami, zapiekany z serem.

Tradycyjny schab wieprzowy lub panierowany kotlet drobiowy,

Dodatki:

Ziemniaki tradycyjne, frytki, kłuski śląskie, 3 surówki sezonowe: marchewkowa, z białej kapusty, z czerwonej kapusty.

ZIMNA PŁYTA

Półmiski mięs pieczonych i wędlin tradycyjnych, salami, kabanosy,

Deski różnego rodzaju serów,

Salatka Cezara z kurczakiem, makaronowa salatka Sycylijska z brokułami,

Tymbaliki drobiowe, roladki szynkowe z chrzanem w galarecie,

Różnego rodzaju przekąski Szefa kuchni na cieście francuskim,

Śledź w śmietanie, śledź z jabłkiem i tartymi buraczkami,

Mix w marynacie: ogórki, grzybki, papryka,

Różne rodzaje pieczywa.

KOLACJA

do wyboru

Rolada nadziewana z sosem, pieczone ziemniaki i gotowane warzywa,

Świnia w formie lub kłita pieczona krojona na sali przez Szefa kuchni, serwowana z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną (świnia dopłata 5zł, kłita dopłata 7zł),

LODY

Pucharek lodowy z bitą śmietaną i dodatkami.

III DANIE

Barszcz z kromyką.

IV DANIE

Bogracz.

NAPOJE

Kawa/ herbata bez ograniczeń,

Woda mineralna niegazowana bez ograniczeń,

Soki i napoje owocowe bez ograniczeń,

Napoje gazowane bez ograniczeń.

W cenie owoce sezonowe i egzotyczne na paterach, chleb na powitanie pary młodej oraz szampan na pierwszy toast.

Szafiran Dom Przyjęć Okolicznościowych ul. Woźna 1220 Buczkowice