



MENU WESELNE

serwowane i w bufecie

Menu serwowane

Zupa (*jedna do wyboru*)

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym
- Krem prowansalski z pomidorów i pieczonej papryki w aromacie bazylii

Mięsa (*dwa na osobę, max 3 rodzaje*)

Główna porcja mięsa (*jedna do wyboru*)

- Rolada śląska w sosie pieczeniowym
- Udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami

Dodatkowe porcje mięsa (*dwie do wyboru*)

- Rolada drobiowa z farszem grzybowym
- Filet w płatkach migdałowych
- Filet drobiowy zawijany z serem
- Pieczony schab ze śliwką i morelami w sosie śmietanowym
- Karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, w sosie własnym
- Schab panierowany zapiekany z pieczarkami i serem

Dania wegańskie, dietetyczne oraz potrawy z ryb do ustalenia

Dodatki (*trzy do wyboru*)

- Ziemniaki z wody z masłem koperkowym
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ryż biały
- Kluski śląskie
- Kluski ciemne

Surówki (*trzy do wyboru*)

- Buraki na zimno lub na ciepło
- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
- Warzywa gotowane na parze z masłem migdałowym

Deser

Deser serwowany (*jeden do wyboru*)

- Szarlotka na ciepło, z lodami waniliowymi
 - Panna cotta waniliowo-czekoladowa z sosem malinowym
 - Lody z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym
 - Mus chałwowy z sosem malinowym, migdałami i bitą śmietaną
- Kawa, herbata



Menu bufetowe

Zimna płyta

Sałatki

- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów

lub Sałatka grecka z sosem vinaigrette

- Tradycyjna sałatka jarzynowa

Tymbaliki drobiowe

Śledź w oleju z ziołami

Kuleczki rybne w octowej zalewie

Ryba po grecku

Jajka saute

Sos tatarski

Wędliny i żółte sery (*polędwica, salami, kabanosy*)

Mięsa pieczone podawane na zimno:

- Paszтет z żurawiną

- Rolady drobiowe nadziewane farszem warzywnym

- Karczek w aromacie majeranku i czosnku

Domowy smalec

Ogórki kiszzone

Śląskie hekele

Pieczyno

Masło

Owoce

Kolacja na ciepło I (jedna do wyboru)

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue

- Schab po szygarsku z pieczonymi ziemniakami i surówką z czerwonej kapusty

- Filet z kurczaka nadziewany warzywami, z bratkartoflami i surówką z selera

Kolacja na ciepło II (jedna do wyboru)

- Pikantna zupa gulaszowa

- Żurek staropolski

Kolacja na ciepło III

- Barszcz czerwony z diablota

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata

Woda mineralna niegazowana (dzbane 1l)



W ramach menu zapewniamy:

- Dekoracje (*kwiaty, świece, pokrowce na krzesła, obrusy ze szlachetnych tkanin, płócienne serwetki, elegancką zastawę*)
- Pokój dla nowożeńców z butelką wina i śniadaniem
- Kolację rocznicową dla nowożeńców w Restauracji Prezydent o wartości 200 zł
- Album pamiątkowy

Cena od osoby: 225,00 zł brutto

Napoje bezalkoholowe 20,00 zł/osoba:

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi – bez ograniczeń

Na zamówienie

- Open bar alkoholowy
- Tort i ciasto
- Bufety tematyczne
- Candy bar
- Wiejski Stół
- Serowa Zagroda
- Ryby i owoce morza

