



MENU WESELNE

serwowane

Danie główne

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

Owoce

Cukierki czekoladowe

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



Zimna płyta

Sałatki (*dwie do wyboru*)

- Sałatka grecka z sosem vinaigrette
- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

Tymbaliki drobiowe

Śledź w oleju z ziołami

Śledź w śmietanie z cebulą

Ryba po grecku

Jajka saute

Jajka z pastami smakowymi

Sos tatarski

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

Mięsa pieczone podawane na zimno:

- Paszтет z żurawiną
- Rolady drobiowe z serem pleśniowym i szpinakiem
- Rolada z polędwiczki wieprzowej z kurkami i musem drobiowym

Domowy smalec

Ogórki kiszzone

Pieczyno

Masło

Kolacja na ciepło I (jedna do wyboru)

- Filet drobiowy nadziewany chrupiącymi warzywami i ziołami, z ziemniakami „wedges” i sosem serowym
- Pieczony łosoś podany na puree z białych warzyw z kalafiorem romanesco i sosem z czerwonego pesto
- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue
- Kita wieprzowa w całości z pieczonymi ziemniakami i kapustą z koperkiem, pomidorami i boczkiem*
- Pieczony rostbef w całości z sosem pieprzowym, opiekany ziemniakami i grillowanymi warzywami*

**potrawy serwowane przez kucharzy*

Kolacja na ciepło II (jedna do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem z mięsa wieprzowego
- Żurek staropolski
- Bouef strogonof

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata
Woda mineralna niegazowana (dzbaneł 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: 245,00 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

