



MENU WESELNE

w tygodniu

Menu serwowane

Zupa

- Rosół tradycyjny z makaronem

Mięsa (dwa na osobę, max 3 rodzaje)

Główna porcja mięsa

- Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym

Dodatkowe porcje mięsa (dwie do wyboru)

- Filet drobiowy panierowany
- Udko z kurczaka
- Pieczony schab ze śliwką i morelami, w sosie śmietanowym
- Karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, w sosie własnym

Dania wegetariańskie (jedno do wyboru):

- Gołąbki z ryżem i tymiankiem w kremowym sosie
- Lasagne jarskie z pieczonymi pomidorami, chrupiącymi warzywami zapiekane serem i z sosem beszamelowym

Dania wegańskie, dietetyczne do ustalenia

Dodatki (trzy do wyboru)

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

Surówki (trzy do wyboru)

- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
- Surówka z białej kapusty z warzywami

Deser

W bufecie

- Kruche babeczki z kremem pistacjowym, truskawkowym, białą czekoladą i praliną
- Kołocz z serem i makiem

lub

Deser serwowany (jeden do wyboru)

- Sernik p. Ani
 - Panna cotta waniliowo-czekoladowa z sosem malinowym
 - 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:

- Pasztet z żurawiną

- Rolady drobiowe nadziewane farszem warzywnym

- Karczek w aromacie majeranku i czosnku

Domowy smalec

Ogórki kiszzone

Śląskie hekele

Pieczycwo

Masło

Kolacja na ciepło I (jedna do wyboru)

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue

- Schab po szygarsku, z ziemniakami pieczonymi 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 (dzbanek 1l)

W ramach menu zapewniamy:

- Dekoracje (*kwiaty, świece, pokrowce na krzesła, obrusy ze szlachetnych tkanin, 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: 195,00 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

