



MENU WESELNE

serwowane i w bufecie

Danie główne

Zupa (*jedna do wyboru*)

- Rosół tradycyjny z makaronem 300ml
- Krem z sezonowych warzyw 250ml

Mięsa (*dwa na osobę, max 3 rodzaje*)

Główna porcja mięsa (*jedna do wyboru*)

- Rolada śląska w sosie pieczeniowym 150g 80g
- Udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami 180g 100g

Dodatkowe porcje mięsa (*dwie do wyboru*)

- Rolada drobiowa z farszem szpinakowym 150g
- Filet w płatkach migdałowych 160g
- Filet drobiowy zawijany z serem 160g
- Karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, w sosie własnym 140g
- Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym 140g 30g

Dania wegańskie, dietetyczne oraz potrawy z ryb do ustalenia

Dodatki 350g

- Ziemniaki z wody z masłem koperkowym
- Kluski śląskie
- Kluski ciemne

Surówki 250g (*trzy do wyboru*)

- Buraki na zimno lub na ciepło
- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Kapusta czerwona na ciepło
- Surówka z kapusty białej

Deser

Deser serwowany (*jeden do wyboru*)

- Szarlotka na ciepło, z lodami waniliowymi 200g
- Panna cotta waniliowo-czekoladowa z sosem malinowym 140g
- Lody z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym 250g
- Mus chałwowy z sosem malinowym, migdałami i bitą śmietaną 180g



Bufet szwedzki

Zimna płyta - 75% ogółu gości

Sałatki (*dwie do wyboru*)

- Sałatka grecka z sosem vinaigrette 75g

lub

- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów 75g

- Tradycyjna sałatka jarzynowa 75g

Tymbaliki drobiowe 80g

Śledź w śmietanie z cebulą 50g

Ryba po grecku 50g

Jajka saute, jajka z pastami smakowymi 40g

Sos tatarski 20g

Mix żółtych serów 20g

Mięsa pieczone podawane na zimno:

- Pasztet domowy 40g

- Rolada drobiowa z farszem warzywnym 40g

- Karczek pieczony w aromacie majeranku i czosnku 40g

Śląskie hekele 50g

Mini tortilla z kurczakiem i warzywami 50g

Domowy smalec 40g

Ogórki kiszane 50g

Pieczycwo 100g

Masło 20g

Kolacja na ciepło I (*jedna do wyboru*)

- Szaszłyk drobiowy z boczkiem i papryką, ryż czerwony, surówka Coleslaw 200g 150g 100g

- Pieczony dorsz podany na puree marchewkowym z kalafiorem romanesco i ziołową oliwą 120g 150g 40g 10g

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue 180g 150g 50g

- Kita wieprzowa w całości z ziemniakami „wedges” i kapustą z koperkiem, pomidorami i boczkiem* 120g 150g 80g

**potrawa serwowana przez kucharzy*

Kolacja na ciepło II (*jedna do wyboru*)

- Żurek staropolski 250g

- Pikantna zupa gulaszowa 250g

Kolacja na ciepło III

- Barszcz czerwony z diablótką z ciasta francuskiego 250ml 20g

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, obrusy ze szlachetnych tkanin, serwetki, elegancką zastawę*)*
- Album pamiątkowy i butelkę wina

Cena od osoby: 290,00 zł brutto

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

- Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki 0,85l) – 27,00 zł/osoba
- Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki szklane 0,2l) – 33,00 zł/osoba

Na zamówienie

- Open bar alkoholowy
- Tort i ciasto
- Bufety tematyczne:
- Candy bar
- Wiejski stół
- Ryby i owoce morza

