



MENU WESELNE

w tygodniu

Menu serwowane

Zupa

- Rosół tradycyjny z makaronem 300ml

Mięsa (dwa na osobę, max 3 rodzaje)

Główna porcja mięsa

- Rolada wieprzowa w sosie pieczeniowym 150g 80g

Dodatkowe porcje mięsa (dwie do wyboru)

- Filet drobiowy panierowany 160g
- Udko z kurczaka 180g
- Karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, w sosie własnym 140g

Dania wegetariańskie, wegańskie i dietetyczne do ustalenia

Dodatki 350g

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

Surówki 200g (trzy do wyboru)

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

Deser

Deser serwowany (jeden do wyboru)

- Copa melba 180g
- Panna cotta waniliowo-czekoladowa z sosem malinowym 140g
- Mus chałwowy z sosem malinowym, migdałami i bitą śmietaną 180g



Bufet szwedzki

Zimna płyta - 75% ogółu gości

Sałatki

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

Sałatka grecka z sosem vinaigrette 75g

- Tradycyjna sałatka jarzynowa 75g

Tymbaliki drobiowe 80g

Ryba po grecku 50g

Jajka saute 25g

Sos tatarski 20g

Żółty ser 20g

Mięsa pieczone podawane na zimno:

- Pasztet domowy 40g

- Rolada drobiowa z farszem warzywnym 40g

- Karczek w aromacie majeranku i czosnku 40g

Domowy smalec 40g

Ogórki kiszzone 50g

Śląskie hekele 50g

Mini tortille z warzywami i kurczakiem 50g

Pieczyno 100g

Masło 20g

Bufet szwedzki

Kolacja na ciepło I (jedna do wyboru)

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue 150g 200g 80g

- Schab po szygarsku, z ziemniakami „wedges” i surówką z czerwonej kapusty 140g 150g 100g

- Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem pod beszamelem z bratkartoflami i pieczonymi warzywami korzeniowymi 140g 100g 150g 100g

Bufet szwedzki

Kolacja na ciepło II (jedna do wyboru)

- Pikantna zupa gulaszowa 250g

- Żurek staropolski 250g

Bufet szwedzki

Kolacja na ciepło III

- Barszcz czerwony z diablótką 250ml 20g

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

Cena od osoby: 265,00 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

