

Menu weselne

w tygodniu

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 300g

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

Surówki 200g | dwie do wyboru |

- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Kapusta czerwona na ciepło
- Surówka Coseław

DESER

Deser serwowany | jeden do wyboru |

- Copa melba 180g
- Panna cotta waniliowo - czekoladowa z sosem malinowym 140g

+ Kołacz z makiem i serem, szarlotka 100g
| serwowane na paterach |



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
- Śląskie hekele 50g

Mini torlille z warzywami i kurczakiem 50g

Pieczyno 100g

Masło 20g

Bufet: Kolacja na ciepło I

| jedna do wyboru |

- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue 150g 200g 80g
- Schab po sztygarsku, 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: Kolacja na ciepło II

| jedna do wyboru |

- Pikanтна zupa gulaszowa 250g
- Żurek staropolski 250g

Bufet: Kolacja na ciepło III

- Barszcz czerwony z diablołką 250ml 20g



Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Bufet: Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata

Woda mineralna niegazowana (dzbanek 1l)

W ramach menu zapewniamy

- Dekoracje (świece, obrusy ze szlachetnych tkanin, serwetki, elegancką zastawę)*
 - Butelkę wina

*Pokrowce dodatkowo płatne 15,00 zł/osoba

Cena od osoby: 355,00 zł brutto

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki 0,85l) – 30,00 zł/osoba

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki szklane 0,2l) – 40,00 zł/osoba

Na zamówienie

- Open bar alkoholowy / Usługa barmańska
 - Tort
- Bufety tematyczne | Candy Bar, Wiejski Stół |

