



# MENU WESELNE



349zł – od osoby

## PREMIUM

Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem weselnym oraz toast winem musującym

### - OBIAD -

1. Zupa do wyboru(jeden rodzaj): rosół z makaronem, marchewką i pietruszką lub krem szparagowy, krem z borowików.

### - MIĘSA OBIADOWE -

1. Kotlet schabowy.
2. De Volaille z masłem i pietruszką lub filet drobiowy.
3. Roladki ze szparagami i szynką szwarcwaldzką w sosie z białym winem.
4. Udka pieczone.
5. Udka faszerowane.
6. Zraziki ze schabu faszerowane mięskiem i warzywami.
7. Roladki mielone nadziewane pieczarkami z rusztu.
8. Karczek wieprzowy pieczony w sosie BBQ.
9. Smażone rolady drobiowe faszerowane szpinakiem i serem lub filet z morszczuka zapiekany w sosie śmietanowo ziołowym.
10. Bitki wieprzowe w sosie własnym

Dodatki: ziemniaki gotowane z koperkiem, ziemniaki pieczone, kluski śląskie lub pyzy drożdżowe, zestaw surówek.

### - DESER -

1. Ciasta, owoce.

### - NAPOJE -

1. Napoje gorące: kawa, herbata, kawa z ekspresu - bez limitu.
2. Napoje zimne niegazowane: woda , soki 100% i napoje gazowane z grupy Coca Cola i Pepsi - bez limitu

### - DANIA ZAKĄSKOWE -

1. Półmiski dekoracyjne mięs pieczonych krojonych podanych na zimno.
2. Półmiski mix tj. tradycyjne wyroby garmazeryjne m.in. roladki z kaczki, kurczaka.
3. Kąski z kurczaka w bekonie.
4. Grillowane śliweczki w boczku.
5. Galaretki drobiowe.
6. Galaretki wieprzowe.
7. Wędzony łosoś otulony grillowaną cukinią i puszystym serkiem.
8. Śledziki na 4 sposoby
9. Filet rybny podawany w sosie paprykowym lub pieczone pstrągi faszerowane ze śliwkami - dopłata 3zł/os.

10. Sałatka grecka z grzankami ziołowo czosnkowymi.
11. Sałatka z pieczonym indykiem.
12. Roladki szynkowe garniowane kremowymi pastami w trzech smakach.
13. Sałatka gyros.
14. Pomidory z mozzarellą i bazylią.
15. Pierożki mix podsmażane na masełku.

- KOLACJA I -

1. Udziec wieprzowy pieczony w całości.
2. Indyk pieczony - ustalenia indywidualne
3. Kapusta zasmażana.
4. Pieczona cukinia faszerowana warzywami i ryżem.

- KOLACJA II -

1. Zupa gulaszowa.
2. Flaczki.

- KOLACJA III -

1. Barszcz czerwony serwowany z krokietem z kapustą i grzybami.

Uwaga: Powyższe menu dotyczy wesel przy stołach biesiadnych!

Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, iż w myśl zasad savoir vivre obowiązujących w restauracji oraz mając na uwadze bezpieczeństwo gości, nie praktykuje się wnoszenia do restauracji własnych dań gotowych i produktów spożywczych. Wiele lat doświadczeń i szereg współpracujących z nami firm pozwala nam spełnić Państwa oczekiwania z satysfakcją zapewniając przy tym serwis na najwyższym poziomie.

W wyjątkowych sytuacjach dopuszczamy możliwość wniesienia własnych produktów, może to jednak wiązać się dodatkowymi kosztami.