



MENU WESELNE



350zł – od osoby

PREMIUM EKSTRA

- OBIAD -

1. Zupa do wyboru: rosół z makaronem, marchewką i pietruszką, krem szparagowy, krem borowikowy, krem pomidorowy z parmezanem, bulion z kołdunami, francuska zupa cebulowa z grzankami

- MIĘSA OBIADOWE -

1. De volaille.
2. Roladki ze szparagami i szynką szwarcwaldzką w sosie z białym winem.
3. Karczek wieprzowy podawany w sosie BBQ.
4. Zraziki ze schabu faszerowane mięskiem i warzywami.
5. Sznyceł po belwedersku.
6. Pieczeń z szynki duszona w sosie ziołowym.
7. Roladki z indyka faszerowane szpinakiem i serem.
8. Kieszonki drobiowe faszerowane kurkami w sosie kurkowym.
9. Żeberka pieczone w marynacie z tabasco i miodu lub udko kaczki zapiekane na modrej kapuście z jabłkami.

Dodatki: ziemniaki gotowane, pieczone, kluski śląskie, pyzy na parze, zestaw surówek, sezonowe warzywa na ciepło.

- DESER -

1. Ciasta, owoce.

- NAPOJE -

1. Napoje gorące: kawa, kawa z ekspresu, herbata.
2. Napoje zimne: napoje gazowane z grupy Coca Cola i Pepsi, soki 100%, wody.
3. Alkohol: wódka, wino.

- DANIA ZAKĄSKOWE -

1. Półmiski dekoracyjne mięs pieczonych krojonych podanych na zimno wraz z serami.
2. Półmiski mix tj. tradycyjne wyroby garmażeryjne m.in. roladki z kaczki, kurczaka, pasztet, boczek faszerowany.
3. Kąski z kurczaka zawijane w bekonie.
4. Kurczak faszerowany pieczony.
5. Półmiski bruschett wielosmakowych - dopłata 2,50zł/os.

Restauracja „Pod Aniołami”
ul. Przemysłowa 23, 66-100 Sulechów
68 385 84 37
www.podaniolami.com

7. Grillowane śliweczki w boczku.
8. Galaretki drobiowe, wieprzowe.
9. Śledzie po japońsku, kaszubsku, w zalewie z czosnku i majeranku.
10. Filet rybny podawany w sosie paprykowym.
11. Pieczone pstrągi faszerowane śliwkami.
12. Sałatka grecka z grzankami.
13. Sałatka z pieczonym indykiem lub carpaccio z pieczonych buraków.
14. Roladki szynkowe garniowane kremowymi pastami w trzech smakach.
25. Pierogi mix podsmażane na masełku.

- KOLACJA I -

1. Udziec wieprzowy w całości oraz indyk pieczony lub prosię pieczone - dopłata 900zł.
2. Kapusta zasmażana.
3. Pieczone faszerowane pomidorki.
4. Pieczona cukinia faszerowana warzywami i ryżem.
5. Kiełbaski białe grillowane w boczku zapiekane z kapustką i parmezanem.

- KOLACJA II -

1. Gulaszowa, flaczki, żurek.

- 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.