



MENU WESELNE PAKIET 1

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIA GŁÓWNE – 3 PORCJE NA OSOBĘ

De-volaille z masłem i pietruszką

Pierś z kurczaka faszerowana pieczarkami i serem

Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym

Schab w sosie z grzybów

Żeberka w miodzie i chilli

DODATKI

Ziemniaki gotowane

Frytki

SURÓWKI

Surówka sezonowa

Buraczki zasmażane

Mizeria

CIASTA – 2 NA OSOBĘ (NA BUFECIE)

Sernik

Szarlotka

Snickers

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pasztet z żurawiną

Mix mięs pieczonych (rolada z boczku, karkówka, schab)

Salatka Cezar

Salatka jarzynowa

Tymbaliki drobiowe

Śledzik w oleju z natką pietruszki

Filet z łososia w galarecie

Pieczyno i masło



PRZEKĄSKI PODAWANE NA GORĄCO

Mix pierogów: z kapustą i grzybami, ruskie, z mięsem

lub

Skrzydółka z kurczaka

PIERWSZA GORĄCA KOLACJA

Medaliony schabowe, kapusta zasmażana, kluski śląskie, sos pieczeniowy

lub

Sakiewki ze schabu faszerowane pomidorami suszonymi i boczkiem wędzonym, kapusta

modra, pure ziemniaczane

DRUGA GORĄCA KOLACJA

Barszczyk z pasztecikiem mięsnym

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

Kawa sypana, rozpuszczalna, z ekspresu – na bufecie

Wybór herbat – na bufecie

Woda niegazowana z cytryną

Aperitif: wino musujące dla wszystkich gratis

Powitanie chlebem i solą gratis