



MENU WESELNE PAKIET 2

ZUPA

Rosół z makaronem

DANIA GŁÓWNE – 4 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 z miodem i chilli

Łosoś w sosie cytrynowo-koperkowym

DODATKI

Ziemniaki gotowane

Frytki

Talarki z boczkiem

SURÓWKI

Warzywa blanszowane z masłem i bułką

Buraczki zasmażane

Surówka sezonowa

Mizeria

CIASTA – 3 NA OSOBĘ (NA BUFECIE)

Sernik

Szarlotka

Snickers

ZIMNE PRZEKĄSKI

Pasztet z konfiturą żurawinową

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

Salatka Cezar

Salatka jarzynowa



Salatka Caprese

Śledzik w oleju z natką pietruszki

Tymbaliki drobiowe

Filet z łososia w galarecie

Pieczyno i masło

ZAKĄSKI PODAWANE NA GORĄCO

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

Skrzydółka z kurczaka

PIERWSZA GORĄCA KOLACJA

Wolno pieczony udziec wieprzowy podawany z kluskami śląskimi, kapustą zasmażaną i sosem pieczeniowym (serwowane przez Szefową Kuchni)

DRUGA GORĄCA KOLACJA

Barszczyk z pasztecikiem mięsnym

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

Kawa sypana, rozpuszczalna, z ekspresu – w bufecie

Wybór herbat- w bufecie

Woda niegazowana z cytryną

Aperitif: wino musujące dla wszystkich gratis

Powitanie chlebem i solą gratis