



Menu Weselne

Chleb i lampka wina musującego na powitanie.

ZUPY: 250 ml

Rosół po królewsku z makaronem

Bulion z kołdunami

Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym

Krem brokułowy z migdałami lub z kluseczkami naleśnikowymi

II DANIE: 150 g + sos

Kompozycja z mięs

Kieszka faszerowana pieczarkami i boczkiem w sosie pieczarkowo-musztardowym

Szynka wieprzowa szpikowana śliwką w sosie pieczeniowym

Sakwa drobiowa z nadzieniem grzybowym w sosie własnym

Pieczeń wołowa w sosie chrzanowym

Do dań głównych serwujemy:

Ziemniaki pure, ziemniaki z wody – sezonowo, dufinki ziemniaczane, ziemniaki opiekane, łódki ziemniaczane, frytki, ryż kolorowy (z warzywami)

Oraz dodatki zimne:

Zestaw surówek (3 rodzaje) - marchew, seler, b.kapusta, kiszona,

Salatka z buraczków

Kapusta zasmażana

Salatka z kapusty pekińskiej z sosem ogrodowym

Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami

Mizeria

Desery:

Galaretka kawowa z biszkoptami

Mus czekoladowy z rumem i wanilią

Ptasie mleczko z musem owocowym

Lody z owocami



I KOLACJA: 250 ml

Gulasz wieprzowy Szefa Kuchni

Boeuf Strogonow z kaparami

Wołowina w sosie myśliwskim

Gulasz drobiowy z pieczarkami z daszkiem (ciasto francuskie i ser)

II KOLACJA: 90 g + sos

Zrazy wołowe z warzywami w sosie własnym

Goloneczki luzowane w sosie

Rolada drobiowa faszerowana jarzynami i serem w sosie serowo-koperkowym

Roladka wieprzowa z szynką i bazylią w sosie śmietanowym

Lub (jeśli nie ma stołu wiejskiego)

Prosiak, kapusta zasmażana, ćwiartki ziemniaczane w lupinkach

Do kolacji serwujemy ryż z warzywami, ziemniaki opiekane lub frytki.

III KOLACJA:

Żurek z białą kielbasą po staropolsku (pieczarka, ogórek)

Barszcz po cygańsku z fiftelkami

Barszczyk z pasztecikiem lub kapuśniaczkiem

Zimne zakąski:

Sałatki

(zrodzaje do wyboru)

Sałatka jarzynowa

Sałatka ananasowa

(ananas, por, ser żółty, seler kons., kukurydza)

Sałatka grecka z sosem ogrodowym

Sałatka z brokułami i sosem jogurtowym „sezonowo” (kalafior lub brokuły, pomidor i ogórek świeży, jajo, cebula)

Sałatka słonecznikowa

(słonecznik, cebulki koktajlowe, seler marynowany, szynka, kukurydza)

Sałatka pieczarkowa

(jajo, cebula, groszek, jabłko, pieczarki marynowane)

Sałatka z porów z sosem chrzanowym

(por, kukurydza, ananas, fasola czerwona, ser żółty)



Śledzie

(2 rodzaje do wyboru)

Koreczki śledziowe z cebulką

Śledź po kaszubsku w czerwonym sosie

Śledź po węgiersku

Śledź w śmietanie

Zakąski

(5 rodzajów do wyboru)

Kurczak w sosie słodko- kwaśnym

Schab w galarecie 2 rodzaje

Mozzarella z pomidorami

Tymbaliki wołowe z jarzynami

Rulony z szynki z kremem chrzanowym w galarecie 10 dag.

Galaretki z łososia z paluszkiem krabowym

Jajka faszerowane w galarecie

Ponadto:

Wyroby wiejskie i mięsa pieczone (karkówka w skórce serowej, drobiowe rolady kolorowe, paszтет, golonka, karkówka, salceson ...), wędliny

Owoce 300g/os.- (banany, winogrona i inne)

Kawa, herbata- przez okres trwania całego wesela wg życzenia

Soki owocowe (jabłko, pomarańcza, grejpfrut) - 1l/ os.

Woda z cytryną- 1l/os. (w tym 1 butelka na osobę woda z gazem)

Napoje gazowane- w opcjach

Dodatkowo proponujemy:

Fontanna czekoladowa (z owocami i biszkoptami)- od 300 zł

Stolik z winami- 30 zł/ but.

Zapraszamy!