



Menu Weselne Złote

Powitanie

Staropolski chleb i sól
Wino musujące z maliną (kieliszek dla każdego gościa)

Zupa

Rosół z domowym makaronem natką i marchewką

Danie główne

(3 porcje na osobę)

Schab faszerowany borowikami otulony chrupiącym ciastem francuskim w sosie śmietanowym
Kotlet schabowy
Kotlet devolay
Wołowina na dziko
Sandacz opiekany i duszony w warzywach na maśle

Dodatki

(1,5 porcji na osobę)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Frytki
Ziemniaki zapiekane w ziołach prowansalskich
Surówka z kalafiora
Surówka z kapusty białej
Surówka z selera
Bukiet warzyw gotowanych na parze (marchew, kalafior, brokuły)

Deser

Lody z owocami z bitą śmietaną polane sosem czekoladowym

Ciasto*

Zimny bufet

(3 porcje na osobę)

Schab w galarecie ze śliwką
Indyk w maladze
Polędwica faszerowana
Pstrąg w galarecie
Jajko w szynce na sałatce jarzynowej
Szparagi w szynce
Sałatka jarzynowa tradycyjna
Sałatka grecka
Pieczywo i masełko

Oczepiny

Tort weselny*

Śniadanie

(2 porcje na osobę)

Żurek staropolski lub barszcz z pasztecikiem
Golonka pieczona piwem zaprawiana podana z warzywami
Szaszłyk drobiowy
Bigos
Pieczywo mieszane, maselko
Musztarda, chrzan, ketchup

Napoje

Kawa ze śmietanką oraz herbata z cytrynką bez ograniczeń,
Woda gazowana i niegazowana miętą bez ograniczeń
Soki 0,5 l na osobę

*Tort oraz ciasta dodatkowo płatne,
zamawiamy i dostarczamy na życzenie