

**Propozycja menu
przyjęcia weselnego
w cenie 125 zł za osobę
czas trwania przyjęcia
do pięciu godzin**



**Powitanie chlebem i solą
Toast kieliszkiem wina musującego
Zupa do wyboru**

Rosół domowy z makaronem, krem z brokułów z płatkami migdałów, krem grzybowy z groszkiem ptysiowym, zupa cebulowa, zupa grzybowa, żurek

Drugie danie - do wyboru jeden zestaw

Roladka drobiowa (filet z kurczaka faszerowany jarzynami w sosie śmietankowym)

Kotlet po ułańsku - schab bity, zawijany, panierowany z grzybami w środku

Karczek po sztygarsku - karczek pieczony faszerowany kielbasą myśliwską w sosie pieczeniowym

Schab po staropolsku — pieczony faszerowany śliwką kalifornijską w sosie mięsno śliwkowym deVolaile (pierś kurczaka bita, zawijana, panierowana z masłem w środku)

Kotlet schabowy panierowany

Dodatki

Bukiet surówek (3 rodzaje)

Ziemniaki, kluski śląskie, ziemniaki obsmażane lub inny dodatek

Deser

Tort weselny z racami świetlnymi - smaki do uzgodnienia

Ciasta - sernik, szarlotka

Przekąski (ilość nielimitowana)

Schab pieczony, karczek pieczony, pieczeń rzymska, pasztet myśliwski, galantyna drobiowa, szynka, wędliny i różne swojskie wyroby, sałatka brokułowa, sałatka gyrosowa, sałatka jarzynowa, śledzie, jajka w sosie tatarskim, galaretka drobiowa i różne dodatki

Danie gorące do wyboru

barszcz z krokietem, gulaszowa, żurek staropolski

napoje (ilość nielimitowana)

Kawa z mleczkiem, herbata z cytryną

Soki - pomarańczowy i jabłkowy, woda mineralna niegazowana, napój gazowany

Dodatkowa oferta w trakcie bankietu weselnego

płonąca piramida lodowa - lody z owocami polewą i bitą śmietaną 10 zł za osobę