

**Propozycja menu
bankietu weselnego
195 zł za osobę
czas trwania bankietu
do 12 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, kołduny w rosole, barszcz z uszkami

Drugie danie - do wyboru jeden z dwóch wariantów

Wariant I

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

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

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

Wariant II

Schab po staropolsku - pieczony faszerowany śliwką kalifornijską w sosie mięsno śliwkowym

deVolaile (pierś kurczaka bita, zawijana, panierowana z masłem w środku)

Kotlet po huzarsku - karczek z grillowany przeplatany boczkiem i cebulą

W trakcie obiadu dwie porcje mięsa dla każdego konsumenta

Można wymieniać mięsa pomiędzy wariantami lub zamieniać na inne np.

sznycel szwajcarski, eskalopki schabowe, pieczeń małopolska, kotlet schabowy, bifteki, sznycel ministerski, medaliony drobiowe, schab po huzarsku, udko z kurczaka.

Dodatki

- Bukiet surówek (3 rodzaje) podajemy w salaterkach
- Ziemniaki, kluski śląskie, ziemniaki pieczone lub inne dodatki

Deser

- Tort weselny z racami świetlnymi - rodzaj i smaki do uzgodnienia
- Ciasta - sernik, szarlotka, owocowe z galaretką, makowiec lub inne rodzaje
- Owoce sezonowe

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, roladka z łososia, roladka z pstrąga, śledzie, jajka w sosie tatarskim, galaretka drobiowa i różne dodatki

Dania gorące

- Do wyboru: Bogracz, flaki wołowe, gulaszowa, lub pulpeciki w sosie grzybowym
- Danie wieczoru - szynka płonąca tranżerowana przez kucharza
- Kapusta zasmażana - dodatek do szynki
- Barszcz z krokietem lub pasztecikiem

napoje (ilość nielimitowana)

- Kawa z mleczkiem, herbata z cytryną
- Soki - pomarańczowy i jabłkowy, woda mineralna niegazowana, napój gazowany

Dodatkowa oferta w trakcie bankietu weselnego

Fontanna czekoladowa	500 zł
Płonąca piramida lodowa - lody z owocami polewą i bitą śmietaną	10 zł za osobę
Grill na tarasie obsługiwany przez kucharzy- kielbaski, krupnioki, karkówka, szaszłyki, smalec, ogórki kiszzone, dip czosnkowy, keczup, musztarda, chrzan	20 zł za osobę
Stół wiejski - pęta różnych wiejskich kielbas, kaszanka, salceson, szynka, smalec, ogórki kiszzone	10 zł za osobę
Poprawiny - żurek, filet z kurczaka, ziemniaki, surówka, napoje zimne i gorące oraz wszystko to, co pozostanie po bankiecie weselnym	65 zł za osobę