

**Propozycja menu
obiadu weselnego
w cenie 95 zł za osobę**



**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 ułańsku - 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

Istnieje możliwość wymiany mięs pomiędzy wariantami lub zamiany na inne np.. sznycel szwajcarski, eskalopki schabowe, pieczeń małopolska, kotlet schabowy, bifteki, sznycel ministerski, udko z kurczaka

Dodatki

Bukiet surówek (3 rodzaje) oraz do wyboru dwa dodatki:

Ziemniaki, kluski śląskie, ziemniaki obsmażane, frytki, ryż lub inne dodatki

Deser

Tort weselny z racami świetlnymi - smaki do uzgodnienia

Ciasta - sernik, szarlotka

napoje (ilość nielimitowana)

Kawa z mleczkiem, herbata z cytryną

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

Dodatkowa oferta w trakcie obiadu weselnego

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