

Propozycja I

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Zupa

Rosół królewski z makaronem i natką pietruszki

Danie główne

Tradycyjny devolay z masłem ziołowym

Sakiewki wieprzowe z farszem grzybowo warzywnym w sosie z sera lazur

Zrazy z karkówki faszerowane korniszonem, boczkiem i szalotką

Warzywa królewskie z klarowanym masłem i bułką

Salatki sezonowe dwa rodzaje

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ziemniaki z koperkiem

Deser

Panna Cotta z wiśniową fruzeliną i miętą

Patery z owocami na bufecie

Napoje

Kawa, herbata w formie bufetu bez ograniczeń

Woda i napoje niegazowane bez ograniczeń

Zakąski

Terrina drobiowa ze szpinakiem andaluzyjskim i fetą

Terrina wieprzowa z kolorowymi paprykami

Tymbaliki drobiowe

Słone babeczki faszerowane ziołowym musem

Filet z Pstrąga pod cytrynową galaretką

Pstrąg wędzony ułożony na rukoli z cytrusami

Plater pieczonych mięs z marynatami

Salatka grecka

Salatka Waldorf z orzechami włoskimi, jabłkiem, selerem i szynką podana na liściach cykorii

Śledzik „belweder” z jabłkiem, płatkami

migdałowymi, szalotką w sosie majonezowym

Jajko w szynce na sałatce jarzynowej

Sosy zimne

Pieczyno bankietowe, masło

Po północy

Barszcz czerwony z diabloką z ciasta francuskiego

