

MENU WESELNE 340ZŁ/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD

ZUPA (DO WYBORU JEDNA DLA WSZYSTKICH GOŚCI):

- ROSÓŁ Z KURY ZAGRODOWEJ Z DOMOWYMI KLUSKAMI
- KREM POMIDOROWY Z SALSĄ Z PIECZONEJ PAPRYKI

DANIA GŁÓWNE:

- INDYK DŁUGO GOTOWANY W NISKIEJ TEMPERATURZE ZE ŚMIETANĄ, JAŁOWCEM I CHILI
 - KOTLET CORDON BLUE Z SEREM GORGONZOLA
 - FILECIKI Z KACZKI Z KARMELIZOWANYMI JABŁKAMI
- PIECZONY PSTRĄG ŁOSOSIOWY MARYNOWANY W SOKU Z BURAKA
PODANY Z SOSEM MUSZTARDOWO - MIODOWYM I ZIELONYM GROSZKIEM

DODATKI:

- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
 - SAŁATKA VINEGRETTE
- SURÓWKA Z MARCHEWKI W POMARAŃCZACH
 - ZIEMNIAKI Z WODY Z KOPERKIEM
 - ŁANE KLUSKI
 - KROKIETY ZIEMNIACZANE

BUFET DESEROWY:

- FILETOWANE OWOCE
- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (3 RODZAJE/ 2,5 PORCJI NA OSOBE)
 - KAWA, HERBATA, WODA, SOKI (B/O)

ZAKĄSKI ZIMNE:

- ROLADKI WIEPRZOWE AROMATYZOWANE BAZYLIĄ
 - GALARETKI Z GĘSI W TYMIANKOWEJ ODSŁONIE
- KLOPSIKI Z INDYKA W MARYNACIE SŁODKO - KWAŚNEJ
 - TERRINA Z SANDACZA Z SOSEM CHRZANOWYM
 - SAŁATKA Z GRILLOWANYM CAMEMBERTEM
- SAŁATKA Z PIEROŻKÓW Z WARZYWAMI, SOS JOGURTOWY
 - PIECZYWO, MASŁO

DANIA CIEPŁE PO PÓŁNOCY

- BARSZCZ Z PASZTECIKIEM
- PIERŚ Z KURCZAKA FASZEROWANA MUSEM MIĘTOWYM,
PODANA NA RYŻU ZE SŁODKĄ KUKURYDZĄ I SEREM