

MENU WESELNE 380 ZŁ/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

OBIAD

ZUPA (DO WYBORU JEDNA DLA WSZYSTKICH GOŚCI):

- ROSÓŁ Z KURY Z DOMOWYMI KLUSKAMI
- KREM Z BIAŁYCH, PIECZONYCH WARZYW Z KOMPRESOWANYM JABŁKIEM, SUSZONYM PASTERNAKIEM I PRAŻONYM SIEMIENIEM LNIANYM

DANIA GŁÓWNE:

- ORYGINALNY KOTLET DE VOLAILLE
- TRADYCYJNE ZRAZY WOŁOWE NADZIEWANE WĘDZONKĄ
- FASZEROWANA PIERŚ Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z WARZYWAMI KORZENNYMI I SOSEM Z BRĄZOWYCH PIECZAREK
- POLĘDWICZKA WIEPRZOWA, MARYNOWANA W TYMIANKU I CZOSNKU W AKSAMITNYM SOSIE PIWNYM
- PIECZONA POLĘDWICA Z DORSZA POD SEROWYM BESZAMELEM

DODATKI:

- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
- CHRUPIAĆCE SAŁATY Z SOSEM VINEGRETTE
- SAŁATKA Z PIECZONYCH BURAKÓW
- SURÓWKA Z MARYNOWANEGO SELERA Z ORZECHAMI I RODZYNKAMI
 - ZIEMNIAKI Z WODY
- KASZA Z FASOLKĄ SZPARAGOWĄ
- KROKIETY ZIEMNIACZANE

BUFET DESEROWY:

- FILETOWANE OWOCE
- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (3 RODZAJE/ 2.5 PORCJI NA OSOBĘ)
- KAWA, HERBATA, WODA, SOKI (B/O)

ZAKĄSKI ZIMNE:

- TĘCZOWY PSTRĄG W GALARECIE
- ROLADKI WIEPRZOWE NADZIEWANE GRZYBAMI, ROSZPONKA I GRANAT, SOS ZIOŁOWO - CZOSNKOWY
- ŚLEDZIE KORZENNE Z MARYNOWANYMI GRZYBAMI
- DOMOWE MIĘSA I WĘDLINY Z TARTYM CHRZANEM I ŻURAWINĄ
 - SAŁATKA GRECKA
- SAŁATKA Z GRUSZKĄ, SEREM PLEŚNIOWYM, ORZECHAMI Z OLIWĄ ZIOŁOWĄ
 - PIECZYWO, MASŁO

DANIA CIEPŁE PO PÓŁNOCY

- POTRAWKA Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z KOPYTKAMI ZIOŁOWYMI
- KONFITOWANE UDO Z KURCZAKA ZAGRODOWEGO Z PALONĄ MARCHEWKĄ, GROSZKIEM ORAZ PIECZARKĄ PORTOBELLO
 - ZUPA Z CZERWONEJ SOCZEWICY Z POMIDORAMI