



MENU WESELNE

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz lampką szampana

Owoce na stołach (drobne ciasteczka i cukierki – we własnym zakresie)

I danie:

Domowy rosół z makaronem i kluską wątrobianą

II danie: (3 kawalki mięsa na osobę) :

Tradycyjna rolada wieprzowa / rolada wołowa

Kotlet drobiowy panierowany

De volaille

Pieczeń z karczku szpikowana czosnkiem

Schab zwijany faszerowany pieczarkami i serem

Kapusta czerwona gotowana

Surówka z młodej kapusty

Buraczki z chrzanem

Kluski śląskie

Ziemniaki z wody z koperkiem

Sos pieczeniowy, sos grzybowy

Deser:

Kawa/herbata

Ciasta, Tort – własne (możliwość zamówienia z restauracji za dodatkową opłatą 12 zł/os.)

Lody – 1 gałka lodów waniliowych, wafel serduszko, sos czekoladowy, potarta biała czekolada, mięta do dekoracji

Zimna płyta:

Półmisek wędlin (domowe wyroby)

Deska serów z winogronami

Sałatka gyros

Sałatka brokułowa
Śledzie w ziołach prowansalskich

Tymbaliki drobiowe / Galaretka wieprzowa
Szynka w galarecie z musem chrzanowym
Kurczak w occie
Pieczarki w zalewie pomidorowej
Koreczki na jabłku
Rolada szpinakowa z łososiem/rolada serowa z mięsem mielonym
Tartinki (mini kanapeczki z różnymi dodatkami)
Kosze pieczywa mieszanego, masło

Kolacja I (Kolacja rybna) – 1,5 kaw./os. :

Filet z dorsza panierowany
Łosoś z grilla (w dzwonkach)
Dufinki/frytki
Surówka z kapusty pekińskiej (wiosenna)
Sos cytrynowy

Kolacja II (Cygańska wieczerza) :

Prosiaczki pieczone lub kura wieprzowa (do wyboru)

Kapusta zasmażana

Ziemniaki pieczone

Kolacja III :

Barszcz czysty z krokietem z mięsem / bułeczką z pieczarkami i serem lub Bogracz z kluseczkami i pieczywem (1 opcja do wyboru)

W cenie:

- Woda niegazowana z cytryną i soki w dzbankach
- Szampan + Piccollo dla dzieci
- Szwedzki bufet z kawą i herbatą
- Apartament dla młodej Pary
- Wystrój podstawowy (kwiaty, organzy, serwetki, świece, pokrowce na krzesła)

Dodatkowo płatne:

- Napoje gazowane: Cola/Fanta/Sprite 0,5 L wyłącznie z lokalu
- Animatorka
- Fontanna czekoladowa
- Piwo beczkowe – wyłącznie z lokalu
- Noclegi dla Gości weselnych
- Stół staropolski

Wódka/Wino/Alkohol kolorowy – we własnym zakresie



Poszczególne składniki obiadu/zimnej płyty/kolacji można zamieniać na inne – wszystkie szczegóły zostaną omówione podczas ustalania menu (ok. miesiąc przed weselem)

**Szczegółowe informacje udzieli Państwu Manager Restauracji
Numer kontaktowy: 32 214 60 43 lub 500 795 123**