



Menu weselne – dania serwowane w stoły

PROPOZYCJA I – cena 195 zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Wykwintna zupa rybna

Pieczone udo z kaczki z puree z pieczonej pietruszki

Tradycyjna szynka wieprzowa serwowana na fasolce szparagowej z grzybami leśnymi

Dodatki:

Ziemniaki gotowane, kasza pęczak, zestawy surówek – sałatka szwedzka i surówka z białej kapusty

Drugie danie gorące (serwowane ok. godz. 22.00):

Karkówka po myśliwsku, ziemniaki po chłopsku, modra kapusta zasmażana

Trzecie danie gorące (serwowane ok godz. 01.00):

Placki ziemniaczane z sosem kurkowym

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Barszcz z domowym pasztecikiem drożdżowym

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie zimnego bufetu)

rolada z kurczaka ze świeżymi ziołami 30g

schab w majeranku 30g

kurczak w galarecie 40g

rolada z boczku 30g

pstrag w migdałach 40g

śledź w oleju 75g

sałatka gyros z kurczakiem 50g

sałatka grecka 100g

łosoś macerowany na zielonych sałatach 40g

zestaw marynat 50g

sos tatarski 50g

pieczywo, masło

Kawa, Herbata

PROPOZYCJA II - cena 180zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Krem z porów z mięsnymi kuleczkami
Tradycyjne zrazy wieprzowe serwowane w sosie własnym
Dorsz zapiekany na trio warzywnym

Dodatki:

domowe kluski śląskie, ziemniaki gotowane, zestawy surówek – konfitura z czerwonej kapusty, seler w sosie śmietanowym z rodzynkami

Drugie danie gorące (serwowane ok. godz. 22.00):

Roladki drobiowe zawijane z boczkiem wędzonym, talarki ziemniaczane,
brokuły z wody

Trzecie danie gorące (serwowane ok godz. 01.00):

Tradycyjna zupa gulaszowa

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Barszcz czerwony z kołdunami

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie zimnego bufetu)

rolada z kaczki 40g
pasztet z żurawiną 30g
szparagi w szynce 60g
rolada z karkówki 40g
pstrąg w galarecie 50g
łosoś macerowany serwowany na sałatach 50g
śledź z sosem tatarskim 75g
sałatka z gruszką i serem pleśniowym 100g
sałatka gyros z kurczakiem 50g
zestawy marynat 50g
pieczywo, masło
Kawa, Herbata

PROPOZYCJA III – cena 170 zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Zupa grzybowa z domowymi kluseczkami lanymi

Pierś z kurczaka podawana z sosem holenderskim

Karkówka pieczona podawana na karmelizowanej śliwce i jabłku

Dodatki:

ziemniaki gotowane, risotto z dynią i zieloną pietruszką, zestawy surówek – surówka z marchewki z ananasem, pomidorki koktajlowe na sałatach

Drugie danie gorące (serwowane ok. godz. 22.00):

Filet z pstrąga pieczony w pergaminie z bukietem jarzyn i ziemniakami w talarkach

Trzecie danie gorące (serwowane około 01.00):

Mix pierogów domowych

(ruskie, ze szpinakiem i serem feta, z mięsem)

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Żurek z jajkiem

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie stołu szwedzkiego)

rolada ze schabu nadziewana pieczarkami 40g

boczek faszerowany 40g

rolada z kurczaka ze szpinakiem 40g

łosoś w galarecie 50g

ryba po grecku 80g

wątróbka drobiowa na sałatach z salsą malinową 100g

sałatka z kurczakiem i ananasem 100g

śledź kolorowy 40g

zestaw marynat 50g

pieczywo, masło

Kawa, Herbata

PROPOZYCJA IV – cena 160 zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Kremowa zupa z pomidorów z grzanką
Mięsna rolada z szalwią i serem z sosem żurawinowym
Roladki z dorsza w towarzystwie zielonych warzyw
(groszek, brokuły, fasolka szparagowa)

Dodatki:

kopytka, kuleczki ziemniaczane, zestawy surówek – surówka z buraczków, surówka z białej kapusty

Drugie danie gorące (serwowane ok. godz. 22.00):

Aromatyczny gulasz na placuszkach ziemniaczanych

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Żurek z białą kiełbasą

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie stołu szwedzkiego)

rolada ze schabu nadziewana pieczarkami 40g
boczek faszerowany 40g
rolada z indyka z kolorową papryką 40g
pstrąg w galarecie 40g
łosoś macerowany 50g
ryba po grecku 80g
sałatka z gruszką i serem lazur 100g
sałatka caprese 100g
zestaw marynat 50g
pieczywo, masło
Kawa, Herbata

PROPOZYCJA V – cena 150 zł/os

Na rozpoczęcie wieczoru:

Tradycyjny rosół z makaronem

Devoaille na sposób tradycyjny z masłem

Pieczeń wieprzowa w sosie śliwkowo-jabłkowym

Dodatki:

ziemniaki gotowane, kluski śląskie, zestawy surówek – biała kapusta z marchewką,
buraczki

Drugie danie gorące (serwowane ok. godz. 22.00):

Złociste udo z kurczaka serwane z trio warzywnym (brokuły, kalafior, marchewka)

Danie gorące na zakończenie wieczoru:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Półmiski zimnych przekąsek (podane na stół po obiedzie lub serwowane w formie stołu szwedzkiego)

rolada ze schabu nadziewana pieczarkami 40g

boczek faszerowany 40g

rolada z kurczaka 30g

pasztet domowy z żurawiną 40g

pstrąg w galarecie 40g

ryba po grecku 80g

słodko-kwasna sałatka z kurczaka 100g

sałatka caprese 100g

zestaw marynat 50g

pieczywo, masło

Kawa, Herbata