



## *Menu weselne*

### **PROPOZYCJA I – cena 180 zł/os**

#### *Na rozpoczęcie wieczoru:*

*Delikatna zupa z podgrzybków z kluseczkami kładzionymi  
Polędwiczka wieprzowa w sosie śliwkowo-żubrowym ziemniaki w skórce,  
konfitura z cebulki*

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

**Karkówka po myśliwsku, ziemniaki po chłopsku, modra kapusta zasmażana**

#### **Trzecie danie gorące:**

**Udko z kurczaka opiekane na złoto serwowane na zielonej sałatce**

#### **Ostatnie danie gorące na zakończenie wieczoru:**

**Barszcz z kołdunami**

#### **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

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 170 zł/os**

### *Na rozpoczęcie wieczoru:*

*Rosół drobiowy aromatyzowany świeżym imbirem z kawałkami kurczaka*  
*Stek wieprzowy z duszonymi grzybami leśnymi na placuszkach ziemniaczanych*

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

**Roladki drobiowe faszerowane musem grzybowym, kluseczki półfrancuskie,  
brokuły z wody**

**Trzecie danie gorące:**

**Mięsna rolada z serem, aromatyzowana świeżą szalwią, serwowana z zieloną sałatką**

**Danie gorące na zakończenie wieczoru:**

**Żurek z jajkiem podany w chlebie**

**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 155 zł/os**

### **Na rozpoczęcie wieczoru:**

*Krem ze świeżego ogórka z palonymi migdałami*  
*Polędwiczka wieprzowa marynowana w żubrówce na fasolce szparagowej duszonej z grzybami, półksiężyc ziemniaczane*

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

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

### **Danie gorące na zakończenie wieczoru:**

**Zupa gulaszowa**

### **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 140 zł/os**

### **Na rozpoczęcie wieczoru:**

*Zupa z podgrzybków*

*Filet z kurczaka w sosie “Cafe de Paris”, pomidorki koktajlowe, talarki ziemniaczane*

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

**Stek wieprzowy z grzybami na plackach ziemniaczanych**

**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 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