

MENU WESELNE NR 1

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW:

1. Krem pomidorowy z grzankami
2. Schab pieczony w sosie myśliwskim, ziemniaki opiekane, surówka
3. Pierś kurczaka w sosie Pesto, frytki, surówka ze świeżych warzyw
4. Filet z łososia w sosie tymiankowym lub kaparowo-cytrynowym, ziemniaki z wody i bukiet warzyw gotowanych
5. Barszczyk czerwony z krokietem

PRZEKĄSKI ZIMNE:

1. Talerz mięs pieczonych i wędzonych
2. Schab po warszawsku
3. Tymbaliki drobiowe
4. Jajka faszerowane różnymi pastami
5. Śledź w trzech smakach
6. Ryba po grecku
7. Caprese z pomidorem w sosie Pesto
8. Roladki drobiowe z pieczarkami
9. Sałatka grecka
10. Sałatka z tuńczykiem

DODATKI:

Pieczyno
Pikle i marynaty
Sosy

DESERY:

Owoce filetowane
Ciasta domowe (szarlotka, sernik, ciasto z kremem)

NAPOJE 2L/OS
Wino musujące na powitanie

Cena : 170 zł / 1os

MENU WESELNE NR 2

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW:

1. Rosół z domowym makaronem
2. Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, ziemniaki opiekane, surówka z kapusty pekińskiej
3. Łosoś w sosie koperkowym, ziemniaki z wody, surówka ze świeżych warzyw
4. Roladka drobiowa nadziewana suszonymi pomidorami i serem fetą, ryż warzywa z wody
5. Żurek królewski z jajkiem

PRZEKĄSKI ZIMNE:

1. Paleta szlachetnych wędlin i wędzonek
2. Tymbaliki drobiowe
3. Roladki drobiowe ze szpinakiem
4. Schab ze śliwką i morelą
5. Śledź w oleju
6. Ryba po grecku
7. Tatar z łososia
8. Caprese z pomidorem w sosie Pesto
9. Sałatka z wędzonego kurczaka i ananasa
10. Sałatka Grecka

DODATKI:

Pieczyno
Pikle i marynaty
Sosy

DESERY:

Owoce filetowane
Ciasta domowe (szarlotka, sernik, ciasto z kremem)

NAPOJE 2L/OS

Wino musujące na powitanie

Cena : 170 zł/ 1os

MENU WESELNE NR 3

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW:

1. Borowikowa
2. Karkówka w sosie pieczeniowym, kopytka, buraczki zasmażane
3. Lody
4. Filet sandacza w sosie tymiankowym lub kaparowo – cytrynowym, ziemniaki z wody, szpinak
5. Pierś z kurczaka w sosie kurkowym, ziemniaki opiekane, surówka ze świeżych warzyw
6. Żurek z jajkiem i białą kiełbasą.

PRZEKĄSKI ZIMNE:

1. Różyczki z łososia wędzonego
2. Caprese z pomidorem w sosie Pesto
3. Śledź w trzech smakach
4. Talerz mięs pieczonych i wędzonych
5. Sałatka z kurczaka wędzonego z ananasem
6. Pasztet z żurawiną
7. Sałatka Grecka
8. Ryba po grecku
9. Sałatka jarzynowa
10. Sałatka z fasoli i salami

DODATKI:

Pieczyno

Pikle i Marynaty

Sosy

DESERY:

Ciasto domowe(szarlotka, sernik, ciasto z kremem)

Owoce filetowane

Kawa/herbata

NAPOJE 2L/OS

WINO MUSUJĄCE NA POWITANIE

Cena: 180 zł / 1os

MENU WESELNE NR 4

DANIA SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW:

1. Flaki
2. Filet drobiowy faszerowany suszonymi pomidorami z mozzarellą, ziemniaki pieczone, surówka ze świeżych warzyw
3. Filet z łososia w sosie koperkowym ziemniaki z wody i bukiet warzyw gotowanych
4. Boeuf Stroganow z ciepłymi bułeczkami
5. Barszczyk z pasztecikiem

PRZEKĄSKI ZIMNE:

1. Roladki ze schabu z grzybami
2. Talerz mięs pieczonych
3. Mozaika pasztetów
4. Roladki z pstrąga
5. Śledź w trzech smakach
6. Tymbaliki drobiowe
7. Sałatka za kurczaka wędzonego
8. Sałatka z tuńczykiem
9. Sałatka jarzynowa
10. Jajka faszerowane różnymi pastami

DODATKI:

Pieczyno
Pikle i Marynaty

DESERY:

Ciasta domowe(szarlotka, sernik, ciasto z kremem)
Owoce filetowane
Kawa/herbata

NAPOJE 2l/os
Wino musujące na powitanie

Cena: 170 zł / 1os