



# MENU WESELNE



212zł – od osoby  
PREMIUM

- OBIAD -

1. Zupa do wyboru: rosół z makaronem, marchewką i pietruszką lub krem szparagowy, krem z borowików.

- MIĘSA OBIADOWE -

1. Kotlet schabowy lub filet drobiowy.
2. De Volaille.
3. Kieszonki drobiowe faszerowane grzybami i serem w kremowym sosie.
4. Roladki ze szparagami i szynką szwarcwaldzką w sosie z białym winem.
5. Udka pieczone, udka faszerowane.
6. Zraziki ze schabu faszerowane mięskiem i warzywami.
7. Roladki mielone nadziewane pieczarkami z rusztu.
8. Karczek wieprzowy pieczony w sosie BBQ.
9. Smażone rolady drobiowe faszerowane szpinakiem i serem.

Dodatki: ziemniaki gotowane, pieczone, kluski śląskie, zestaw surówek.

- DESER -

1. Ciasta, owoce.
2. Napoje gorące: kawa, herbata.
3. Napoje zimne: gazowane, soki, woda.

- DANIA ZAKĄSKOWE -

1. Półmiski dekoracyjne mięs pieczonych krojonych podanych na zimno.
2. Półmiski mix tj. tradycyjne wyroby garmazeryjne m.in. roladki z kaczki, kurczaka, pasztet, boczek faszerowany.
3. Kąski z kurczaka w bekonie.
4. Kosteczki serowo-boczkowe z dipem selerowym.
5. Grillowane śliweczki w boczku.
6. Kartacze mięsne po węgiersku.
7. Galaretki drobiowe.
8. Galaretki wieprzowe.
9. Śledziki na 4 sposoby
10. Filet rybny podawany w sosie paprykowym lub pieczone pstrągi faszerowane ze śliwkami.
11. Sałatka grecka z grzankami czosnkowymi.
12. z pieczonym indykiem.
13. Roladki szynkowe garniowane jajkiem, kremem chrzanowym, szparagami.
14. Kurczak faszerowany pieczony w całości.
15. Pierożki mix podsmażane na masełku.

- KOLACJA I -

1. Udziec wieprzowy pieczony w całości.
2. Indyk pieczony.
3. Kapusta zasmażana.
4. Pieczona cukinia faszerowana warzywami i ryżem.

- KOLACJA II -

1. Gulaszowa, flaczki.

- KOLACJA III -

1. Barszcz czerwony serwowany z krokietem z kapustą i grzybami.

Uwaga: Powyższe menu dotyczy wesel przy stołach biesiadnych!

Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, iż w myśl zasad savoir vivre obowiązujących w restauracji oraz mając na uwadze bezpieczeństwo gości, nie praktykuje się wnoszenia do restauracji własnych dań gotowych i produktów spożywczych. Wiele lat doświadczeń i szereg współpracujących z nami firm pozwala nam spełnić Państwa oczekiwania z satysfakcją zapewniając przy tym serwis na najwyższym poziomie. W wyjątkowych sytuacjach dopuszczamy możliwość wniesienia własnych produktów, może to jednak wiązać się dodatkowymi kosztami.