



# MENU WESELNE



216zł – od osoby

## STANDARD

- OBIAD -

1. Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką.

- MIĘSA OBIADOWE -

1. Udka pieczone.
2. De Volaille.
3. Zraziki ze schabu nadziewane mięskiem i warzywami.
4. Roladki mielone faszerowane pieczarkami z rusztu.
5. Kotlet z fileta drobiowego smażony lub kotlet schabowy.

Dodatki: ziemniaki, zestaw surówek.

- DANIA ZAKĄSKOWE -

1. Półmiski dekoracyjne mięs pieczonych krojonych podanych na zimno.
2. Śledzie w oleju.
3. Śledzie rolmopsy.
4. Filet rybny po grecku.
5. Galaretki drobiowe.
6. Galaretki wieprzowe.
7. Jajeczka faszerowane.
8. Roladki szynkowe garniowane jajkiem, kremem chrzanowym, szparagami.
9. Sałatka jarzynowa.
10. Sałatka classic.
11. Jajeczka w sosie tatarskim.
12. Pierozki ruskie podsmażane na masełku.

- KOLACJA I -

1. Grillowane kiełbaski białe zapiekane w kapustce zasmażanej z parmezanem.
2. Szaszłyki pieczone.
3. Tradycyjne gołąbki w sosie pomidorowym.
4. Bigos staropolski duszony ze śliwkami podlewany winem.

- KOLACJA II -

1. Żurek z jajkiem i kiełbasą.

- KOLACJA III -

1. Barszcz czerwony.

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.