



MENU WESELNE



194zł – od osoby
STANDARD PLUS

- OBIAD -

1. Rosół z makaronem, marchewką i pietruszką.

- MIĘSA OBIADOWE -

1. Udka faszerowane, udka pieczone.
2. De Volaille.
3. Fileciki drob. zapiekane w sosie śmietanowo-paprykowym.
4. Zraziki ze schabu faszerowane mięskiem i warzywami.
5. Roladki mielone faszerowane pieczarkami z rusztu.
6. Kotlet po husarsku z szynką i serem lub kotlet schabowy.
7. Karczek wieprzowy pieczony w sosie BBQ.

Dodatki: ziemniaki gotowane, pieczone, zestaw surówek.

- DESER -

1. Ciasta.
2. Napoje gorące: kawa, herbata.
3. Napoje zimne: soki 100 %, gazowane i niegazowane, woda.

- DANIA ZAKĄSKOWE -

1. Półmiski dekoracyjne mięs pieczonych krojonych podanych na zimno.
2. Półmiski mix tj. tradycyjne wyroby garmażeryjne m.in. roladki z kaczki, kurczaka, pasztet, boczek faszerowany.
3. Śledziki na 4 sposoby.
4. Galaretki drobiowe.
5. Galaretki wieprzowe.
6. Jajeczka w sosie tatarskim.
7. Filet rybny po meksykańsku.
8. Sałatka grecka z grzankami czosnkowymi.
9. Sałatka z grillowanym kurczakiem.
10. Kurczaki faszerowane pieczone w całości
11. Roladki szynkowe garnirowane jajkiem, kremem chrzanowym, szparagami.
12. Pierożki podsmażane na masełku.

- KOLACJA I -

1. Golonki po bawarsku.
2. Grillowane kiełbaski białe zapiekane w kapustce zasmażanej z parmezanem.
3. Szaszłyki pieczone.
4. Pieczona cukinia faszerowana warzywami i ryżem.
5. Gołąbki tradycyjne w sosie pomidorowym lub staropolskie z kaszą, boczkiem i grzybami w sosie grzybowym.

- KOLACJA II -

1. Flaczki drobiowe.
2. Żurek staropolski z jajkiem i kiełbasą.

- 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.