

WYKWINTNE MENU WESELNE

270zł/os.

Powitanie przez rodziców Młodej Pary chlebem i solą

Toast winem musującym – GRATIS

Obiad

Zupa

Bulion z kołdunami

Do obiadu serwujemy po lampce wina do wyboru białe/czerwone dla każdego

II danie (serwowane na paterach)

Kieszonka drobiowa przekładana mozzarellą

Półdewiczki wieprzowe pieczone

Wołowina z warzywami

Łosoś parowany z pieca

Sos pieczeniowy

Sos pieczarkowy

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie białe

Dufinki

Buraczki zasmażane w śmietanie

Surówka z marchwi z winogronem

Mieszanka sałat w sosie Vinegret z mandarynkami

Deser

Ciasto (mieszanka)

Kosze z owocami

Lody waniliowe w sosie malinowym

Napoje gorące - GRATIS

Kawa (termos 5l)/Herbata

Napoje zimne

Soki w dzbankach 1l/os.

Woda min. w dzbankach 1l/os.

Napoje gazowane 1l/os.

Alkohol

Wódka czysta (butelka 0,5l)/na parę

Zimna płyta

Mięsa pieczone
Melon w szynce
Tymbaliki z kurczaka
Indyk w maładze
Roladki ze szparagów
Połędwiczki wieprzowe zdobione owocami
Śledź Verde
Deska serów
Jajka faszerowane pieczarkami
Sałatka jarzynowa
Sałatka z kurczaka z ananasem
Sałatka z prażonymi ziarnami
Sos tatarski
Sos tyrolski
Pieczyno/masło

1l/os.

Gorąca kolacja I

Gorąca kolacja I - kolacja w formie atrakcji kulinarnej. Przy blasku świec Szef Kuchni w galowym stroju w asyście kucharzy i kelnerów serwuje płonącego udźca

Udziec pieczony
Ziemniaki w folii pieczone
Kapusta kiszona duszona

Tort śmietankowy - GRATIS

Gorąca kolacja II

Julienne drobiowe z kurkami + pieczywo

Gorąca kolacja III

Barszcz czerwony z krokietem

W menu można zamieniać pozycje między menu tradycyjnym a wykwintnym lub dodawać całkiem nowe pozycje menu według Państwa życzenie.