



Menu weselne 250zł/os

Obiad

Zupa (1 do wyboru)

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Krem pieczarkowy

Krem brokułowy

Drugie danie (3 porcje mięsa na osobę, serwowane są wszystkie rodzaje mięsa)

Zrazy wieprzowe z cebulką, słoniną i ogórkiem

Pieczeń z karkówki i szynki

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany

Panierowana kieszka ze schabu nadziewana serem żółtym

Kotlet drobiowy panierowany 'de Volaille' z serem Lazur

Kotlet drobiowy panierowany 'de Volaille' z masłem i pietruszką

Kieszka drobiowa z serem mozzarella i suszonymi pomidorami

Zawijaniec drobiowy ze szpinakiem i czosnkiem

Tradycyjny kotlet mielony

Dodatki (serwowane są wszystkie dodatki)

Ziemniaki gotowane posypane koperkiem

Pyzy drożdżowe

Sos pieczeniowy

Bukiet warzyw sezonowych na gorąco polanych masłem – dwa rodzaje

Sezonowe surówki ze świeżych warzyw – trzy rodzaje

Deser

Kawa serwowana do stołu, tort weselny i ciasto (nie wliczone w cenę)

Zakąski (serwowane są wszystkie rodzaje zakąsek)

Sałatka grecka klasyczna

Łosoś z serkiem chrzanowym zawijany w szpinakowy naleśnik

Ryba w zalewie octowej

Śledź w oleju po staropolsku

Galantyna drobiowa z warzywami

Sałata jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce ze szparagami

Pasztet Wielkopolski z sosem żurawinowym

Pieczeń wieprzowa z sosem chrzanowo warzywnym

Tortilla zawijana z kurczakiem, ogórkiem, papryką i sosem curry

Bruschetta z pomidorami, czosnkiem, oliwą z oliwek i świeżą bazylią

Półmisek wegetariański

Befsztyk tatarski z jajkiem, cebulką i ogórkiem

Różnorodne pieczywa, masło

Pierwsza kolacja (1,5 porcji na osobę)

Barszcz czerwony na domowym zakwasie

Krokiet z kapustą i grzybami

Gołąbki tradycyjne

Druga kolacja (2 porcje na osobę)

Bigos staropolski

Szaszłyk z cebulką i boczkiem

Udko pieczone w sosie własnym

Golonka gotowana z chrzanem i musztardą

Trzecia kolacja (1 porcja na osobę)

Żur staropolski z jajkiem (opcjonalnie za dopłatą zupa gulaszowa lub flaki tradycyjne - do wyboru przy ustalaniu szczegółów przyjęcia)

Niektóre potrawy lub dodatki do potraw mogą ulec zmianie ze względu na trudną lub niemożliwą dostępność któregoś ze składników

Wymagania dietetyczne: wg ustaleń indywidualnych możemy przygotować porcjowane potrawy dla osób na dietach: bezglutenowej, wegetariańskiej i wegańskiej.

Cena 250zł/os zawiera: powyższe menu, 0,5l napoju owocowego na osobę, wodę niegazowaną bez limitu.