

# Wesele na Kopcu

## Menu weselne.

Powitanie chlebem i solą oraz lampką szampana

- indyk w maładze z owocami tropikalnymi
- polędwiczka z indyka na grzance z owocami
- polędwiczki w sosie czosnkowym
- rolada z indyka z sosem cumberland
- rolada ze schabu z sosem chrzanowym
- **sandacz z suszonym pomidorem ozdobiony pianką bazyliową (dopłata)**
- **łosoś marynowany podany na sałacie z cytryną (dopłata)**

### Zupy:

- rosół po królewsku z makaronem domowym
- krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- krem z brokułów z groszkiem ptysiowym
- krem z pora z groszkiem ptysiowym
- krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- zupa cebulowa z grzanką
- krem z dyni z prażonymi migdałami

### I danie gorące:

- pieczeń wieprzowa po staropolsku
- schab ze śliwkami
- schab z sosem myśliwskim
- pierś z kurczaka w sosie z leśnych grzybów
- pierś z kurczaka faszerowana suszonymi pomidorami, bazylią i mozzarellą
- indyk pieczony z owocami i żurawiną
- polędwiczki w sosie serowo - kaparowym
- udko z kaczki z sosem śliwkowym do dań wliczone są dodatki
- **łosoś pieczony z warzywami juliene (dopłata)**
- **polędwica wołowa na lustrze sosu szampańskiego z kompozycją sałat (dopłata)**

### Desery:

- lody cocktailowe z bitą śmietaną i polewą
- sałatka owocowa z bitą śmietaną i likierem

### II danie gorące:

- zrazy wołowe po staropolsku, kluski śląskie, buraczki
- rolada z indyka, ziemniaki, czerwona kapusta z rodzynekami

- pieczeń wieprzowa, ziemniaki zapiekane, kapusta zasmażana
- polędwiczki wieprzowe z ryżem i sosem koperkowym
- karkówka lub żeberka z ziemniakami i kapustą zasmażaną

### **III danie gorące :**

- paprykarz indyka
- wieprzowina duszona w winie
- blankiet drobiowy
- wieprzowina w sosie kolorowym

### **IV danie gorące:**

- żurek z białą kielbasą
- barszcz z krokietem

### **Płyty zimne:**

- półmiski wędlin i rolad
- śledzie ( firmowy, gajowego, w śmietanie, w oleju, meksykański, pocztowy )
- galaretki drobiowe
- golonka pieczone
- kurczaki faszerowane

### **Patery z owocami**

### **Salatki:**

- jarzynowa
- pieczarkowa
- grecka
- nicejska w przypadku bufetu szwedzkiego do wyboru
- wiosenna 3 rodzaje sałatek
- z porów
- meksykańska

na specjalne zamówienie i za dopłatą (do uzgodnienia )przygotowujemy na bufet między innymi:

- łosoś pieczony, faszerowany, wędzony
- kawior czarny, czerwony
- owoce morza
- pstrąg w galarecie
- szczupak faszerowany
- węgorz wędzony

### **Napoje:**

- zimne ( soki, napoje gazowane i niegazowane ) bez ograniczeń
- kawa, herbata bez ograniczeń

**Serdecznie pozdrawiamy i zapraszamy do współpracy.**