

MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE 200 zł/osoba

dnia.....naosób

które odbędzie się na sali.....

imiona nowożeńców.....

Powitanie nowożeńców chlebem i solą +Lampka szampana na powitanie gości

Minimalna ilość osób 70

Przekąski: 10 szt. osoba

Do wyboru max 15

- * 1) schab w galarecie po warszawsku, 2) indyk w maladze, 3) półmisek warzyw, 4) galaretka drobiowa, 5) ryba po grecku, 6) półmisek jajek faszerowanych w galarecie, 7) półmisek jajek z kawiozem, 8) jajka w majonezie, 9) sałatka jarzynowa, 10) sałatka włoska z kurczakiem, 11) śledź w trzech smakach,
- 12) tatar, 13) ślimak ze szpinakiem, 14) półmiski wędlin szlachejnych, 15) półmiski mięs pieczonych, 16) terrina mięsna, 17) terrina royal warzyw, 18) roladka z łososia wędzonego i szpinaku 19) tortilla z kurczakiem, 20) tortilla z łososiem
- * pieczywo 3 rodzaje, masło, pieczarki, sosy, cebulki, kolby kukurydzy, papryka i ogórek konserwowy,

Dania gorące:

Do wyboru 1 z każdej pozycji

Godz.....

I Flaki lub Bulion z makaronem lub krem z cukinii lub Strogonoff lub grzybowa

Godz.....

II -Rolada z indyka z serem i pieczarkami w panierce z orzechami, kulki ziemniaczane, mix sałat z winegretem balsamicznym

- Rolada z indyka faszerowana orzechami i miodem

- Pierś z kurczaka w sezamie na fasolce szparagowej z ziemniakami opiekany z tymiankiem

- Udko faszerowane bukietem jesiennych warzyw, ziemniaki po staropolsku, bukiet warzyw

- Koperta schabowa faszerowana pieczarkami i serem, ziemniaki, bukiet surówek

super devolajle nadziewany masłem, ziemniaki opiekane, surówka wiosenna

Godz.....

III Grill na tarasie

(karkówka 20%, szaszłyk 20%, kiełbasa 40%, udko 20 %, filet 20%)

Dodatki - ziemniaki w mundurkach z serkiem ziołowym

IV Barszczyk czerwony z krokiem lub pasztecikiem lub krem z pieczarek

Godz.

Stół wiejski:

V Żur staropolski do północy

Bigos po północy

wędliny swojskie kaszanka, salceson, pasztety, sosy chrzanowy, czosnkowy, musztardowy, smalec wiejski z pieczarkami podawany w bochenku chleba, baba ziemniaczana ze skwarkami,

pieczywo wiejskie (chleb i bułeczki z ziarnami)

Napoje:

Kawa, herbata i napoje zimne (Pepsi, 7 up, soki, woda)

Deser:

Tort weselny piętrowy z bitej śmietany godz.....

Lub jogurtowo owocowy

Dostępne również inne smaki orzechowy, czekoladowy

Patery ciast.

Dodatkowe opłaty

- Korkowe 10 zł za otwartą butelkę.
- Open Bar z barmanem

13 zł od osoby za godzinę (minimum 5 godzin)

Wódka czysta, Prosecco z beczki, wino białe lub czerwone z beczki, piwo Tyskie z beczki, syropy i likiery do kolorowych drinków, owoce, lód, mięta.

- Pieczony prosiak 1500 zł