

Zajazd Polesie – oferta weselna – 180 zł od osoby

Obiad:

Zupa (do wyboru) :

- Rosół z makaronem
- Krem z zielonego groszku
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym

Danie główne (do wyboru):

- Dwa rodzaje mięs- schab pieczony + indyk pieczony
- Kotlet Zagłoba (faszerowany boczkiem i cebulką)
- Schab po Cygańsku (w ostrym sosie)

Dodatki (do wyboru): ziemniaki gotowane, ćwiartki ziemniaków pieczone
Zestaw surówek

Deser (do wyboru) :

- puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- semifreddo (deser mrożony o konsystencji śmietanowego musu, do wyboru z malinami lub czekoladą)

Zimna płyta:

- Półmisek wędlin (trzy rodzaje)
- Galaretki wieprzowe
- Paszтет pieczony (drobiowo-wieprzowy)
- Śledzie na dwa sposoby: w śmietanie i na ostro w pomidorowym sosie
- Dwie sałatki (do wyboru: jarzynowa, pieczarkowa, grecka, z grillowanym kurczakiem)
- Marynaty

I Danie Gorące (do wyboru):

- Pieczeń Rycerska
- Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie bazylikowym
- Karczek pieczony w kminku

Dodatki (do wyboru): kluski śląskie, makaron z kurkami
Ćwikła z chrzanem, ogórek konserwowy

II Danie Gorące (do wyboru):

- Sakiewka Mnicha w sosie grzybowym
- Strogonow
- Filet z kurczaka grillowany zapiekany żółtym serem polany sosem słodko-kwaśnym z ćwiartkami ziemniaków pieczonych z sałatką pekińską

III Danie gorące(do wyboru):

- Barszcz czerwony
- Żurek staropolski z kielbasą, jajkiem i ziemniakami

Napoje: kawa, herbata, soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane (coca-cola,fanta, sprite)
- (bez ograniczeń, do spożycia na terenie lokalu)

W cenie: przywitanie chlebem i solą, kieliszek szampana dla Małżonków i wszystkich gości,
owoce sezonowe na paterach,

akcenty dekoracyjne+ kompozycje świeżych kwiatów w wybranej kolorystyce