

Zajazd Polesie – oferta weselna – 200 zł od osoby

Obiad:

Zupa (do wyboru):

- Rosół z makaronem
- Krem grzybowy z groszkiem ptysiowym
- Krem szpinakowy z migdałami

Danie główne (do wyboru):

- Polędwiczki wieprzowe faszerowane suszonymi pomidorami na sosie miodowo-musztardowym
- Rolada wieprzowa faszerowana kurczakiem w sosie grzybowym
- Filet z indyka w sosie migdałowym
- Schab w sosie z błękitnym

Deser (do wyboru):

- Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
- Semifreddo z malinami

Zimna płyta:

- Półmisek wędlin
- Galaretki drobiowe i wieprzowe
- Galantyna z kurczaka
- Śledzie na trzy sposoby (w śmietanie, w oleju, po kaszubsku)
- Dwa rodzaje sałatek (do wyboru: jarzynowa, pieczarkowa, grecka, z grillowanym kurczakiem)
- Półmisek wiosenny
- Pikle

I Danie gorące (do wyboru):

- Pieczeń rycerska w sosie węgierskim podana z makaronem z kurkami
- Grillowane udko faszerowane mięsem i warzywami podawane z młodymi ziemniaczkami i sosem grzybowym

II Danie gorące (do wyboru):

- Pieczeń husarska z kluskami śląskimi i ćwikłą
- Kotlet „Zagłoba” z ziemniakami pieczonymi i czerwoną kapustą

III Danie gorące (do wyboru):

- Sakiewka Mnicha na sosie grzybowym
- Blanket z indyka z pieczywem

IV Danie gorące (do wyboru):

- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Żurek staropolski z kielbasą

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