



"Pozostawiamy smaczne wspomnienia..."

MENU WESELNE - propozycje dań:

POWITANIE:

- Powitanie Pary Młodej, jak tradycja nakazuje chlebem i solą
- Lampka wina musującego

OBIAD: ZUPA:

- Rosół wiejski z makaronem

DANIE GŁÓWNE:

- Schabowy, kotlet de volaille, pieczeń z suszonymi w słońcu pomidorami, rolada z indyka nadziewana pieczarkami i serem, szaszłyk drobiowy
- Ziemniaczki z masłem i koperkiem
- Zestaw surówek: buraczki, mizeria, surówka z marchewki

DESER:

- Lody z owocami i bitą śmietaną

I DANIE GORĄCE:

- Karczek duszony w sosie własnym podawany z gołąbkami

II DANIE GORĄCE:

- Kotlet zbójnicki z boczkiem i serem wędzonym, ziemniaczki opiekane, surówka z białej kapusty

III DANIE GORĄCE:

- Gulasz myśliwski, pieczywo

IV DANIE GORĄCE:

- Krokiety domowe z tradycyjnym barszczem czerwonym

ZIMNA PŁYTA:

- Półmisek wędlin z serami regionalnymi, śledzie po węgiersku, galaretki drobiowe, pstrąg w galarecie, nuggetsy z sosem, schab z morelą w galarecie, sałatka jarzynowa, sałatka z kurczaka z ananasek, pieczywo

NAPOJE:

- Ciepłe: kawa, herbata, dodatki
- Zimne: Pepsi, Mirinda, Sprite, soki owocowe, woda mineralna gaz., n.gaz.

OWOCE:

- Winogrona białe i czerwone, kiwi, mandarynki, banany

Dodatkowe atrakcje kulinarne:

- pieczony prosiak (lub udziec) z gołąbkami
- bufet „ryby i owoce morza”
- bufet „kuchnie świata”
- bufet „stół molekularny”
- stół wiejski
- bufet „słodkości”

