

PRZYKŁADOWE MENU WESELNE

ZESTAW I

178 zł od osoby

- lampka szampana na powitalny toast – szampan dostarczony przez Państwa Młodych.

OWOCE

- mix owoców sezonowych.

SŁODYCZE

- mix cukierków.

NAPOJE

- soki, woda mineralna - 0,5 l/osobę
- herbata, kawa ze śmietanką (bez ograniczeń).

OBIAD WESELNY:

ZUPA

- rosół z makaronem.

DANIE GŁÓWNE:

- patera mięs (2 porcje na osobę do wyboru) – rolada wieprzowa, udko z chrupiącą skórką pieczone w piekarniku, biała pieczeń,
- kluski ciemne,
- kluski jasne,
- kapusta biała,
- kapusta czerwona,
- ziemniaki na życzenie.

DESER I:

- galaretka z owocami, bitą śmietaną i pyłkiem czekoladowym

CIASTO:

- makowiec drożdżowy, serniczek z rodzynekami, ciasto drożdżowe ze śliwkami, jabłecznik i inne,
- tort weselny śmietankowy z petardami (lub inny na życzenie klienta).

ZIMNA PŁYTA (14 potraw do wyboru):

- półmiski z wędliną (szynka, polędwica, salami, inne),
- ser żółty,
- jajko w szynce w delikatnej galarecie,
- śledź po japońsku,
- ryba po grecku,
- sałatka jarzynowa,
- pomidorki pod serową pierzynką,
- tymbaliki z kurczaka,
- śledzie - różne rodzaje,
- indyk w maladze,
- roladki szynkowe z nadzieniem jajeczno-chrzanowym,
- roladki serowe z farszem z tuńczyka,
- łosoś w szparagach,
- schab ze śliwką w auszpiku,
- sałatka brokułowa,
- pieczarki faszerowane szpinakiem z sosem tatarskim,
- pomidorki, ogórek zielony, ogórek kiszony,
- masło i pieczywo.

I CIEPŁA KOLACJA:

- żurek z jajkiem i kielbasą.

DESER II:

- lody z bitą śmietaną i polewą.

II CIEPŁA KOLACJA:

- devolay (bądź inny rodzaj mięsa na życzenie) ziemniaki i surówka.

III CIEPŁA KOLACJA:

- frankfurterki