

PRZYKŁADOWE MENU WESELNE

ZESTAW II

205 zł od osoby

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

OWOCE

- mix owoców sezonowych.

SŁODYCZE

- mix cukierków.

NAPOJE

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

OBIAD:

ZUPA

- rosół z makaronem.

DANIE GŁÓWNE:

- patera mięs (2 rodzaje mięsa na osobę) – rolada śląska, devolay, schab po sztygarsku, rolada z indyka z pieczarkami, pieczeń wieprzowa, kaczka pieczona z jabłkami, kieszonki drobiowe z mozzarellą i szpinakiem,
- kluski ciemne,
- kluski jasne,
- kapusta biała,
- kapusta czerwona,
- ziemniaki na życzenie.

DESER I:

- rafaello lub tiramisu

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 (16 potraw do wyboru):

- półmiski mięs pieczonych i faszerowanych (6 rodzajów),
- półmiski z wędliną (szynka, polędwica, salami, inne),
- tymbaliki z drobiu,
- łosoś ze szparagami w sosie koperkowym,
- ryba po grecku,
- sałatka włoska z tuńczykiem,
- deska serów,
- jajko z kawiolem,
- jajko w szynce,
- śledź po japońsku,
- sałatka jarzynowa,
- pomidorki pod serową pierzynką,
- indyk w maładze,
- schab po sztygarsku,
- roladki szynkowe z nadzieniem jajeczno-chrzanowym,
- roladki serowe z farszem z tuńczyka,
- sałatka brokułowa,
- śledzie - różne rodzaje,
- pieczarki faszerowane szpinakiem z sosem tatarskim,
- pomidorki, ogórek zielony, ogórek kiszony,
- masło i pieczywo.

I CIEPŁA KOLACJA:

- łosoś pieczony z włoską sałatą i pieczywem z pieca lub szaszłyk drobiowo-warzywny z ryżem lub żeberka z miodem, kopytkami i kapustą zasmażaną.

DESER II:

- deser lodowy z bitą śmietaną i polewą.

II CIEPŁA KOLACJA:

- filet z kurczaka pieczony w boczku z sosem myśliwskim, ziemniaczki pieczone, zestaw surówek sezonowych.

III CIEPŁA KOLACJA:

- paprykarz wieprzowy z czerwoną fasolą i pieczarkami lub gulasz wołowy lub bogracz.