



Propozycja menu na wesele

Zupa (do wyboru 1 rodzaj)

rosół królewski z makaronem, rosół z groszkiem ptysiowym, barszcz czysty, barszcz czerwony z kōłdunami/pasztecikiem, krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym

Dania na ciepło (do wyboru 6 rodzajów mięs)

potrawka z kurczaka, de'volaille z serem, udko z kurczaka, kotleciki mielone faszerowane pieczarkami, pieczeń z karkówki nadziewana śliwką, kotlet schabowy, kieszonki drobiowe, zraz staropolski, nadziewane roladki z indyka w sezamie, ziemniaki gotowane, frytki, krokiety ziemniaczane, ryż

Surówki (do wyboru 4 rodzaje)

surówka z białej kapusty, surówka z czerwonej kapusty, brokuły, buraczki na ciepło/zimno z chrzanem, marchewka z groszkiem, kalfior w bułce tartej

Bufet słodki (do wyboru 6 rodzajów)

ciasto z galaretką, kokosanka z ananasek, szarlotka z bitą śmietaną, makowiec, babeczki czekoladowe z bitą śmietaną i owocami, rodzynkowiec z alkoholem, ciasto orzechowe, sernik, ciasto toffi

Zimna płyta (do wyboru 4 rodzaje potraw)

ryba po japońsku, pstrąg w galarecie, śledź po węgiersku, schab z morelami w galarecie, galaretki drobiowe, półmisek wędlin, roladki szynkowe z sosem tatarskim, sałatką z tuńczyka, sałatką mexico, sałatką z kurczaka, sałatką selerowa, sałatką grecką, pieczywo, masło

Danie po północy

barszcz czerwony czysty, bigos myśliwski z białą kiełbaską

Napoje

kawa i herbata z termosów bez ograniczeń

Proponowana cena wraz z obsługą od 180 zł. / 1 osobę. (obowiązuje w 2013 r.)

Tradycyjne powitanie pary młodej – gratis.

Napoje, owoce i tort, a także **poprawiny** do negocjacji.

