

## Menu weselne - \_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

130 zł / osoba

Powitanie Młodej Pary -chlebem i solą

-szampan

### **OBIAD:**

-Rosół wiejski z makaronem i zielona pietruszka

-Zupa - krem z zielonego groszku z profitrolkami

-Zupa – krem z pieczarek z grzankami lub groszkiem ptysiowym

\*\*\*\*\*

-Pierś z drobiu pieczona w sosie z czerwonego wina

-Pierś z drobiu podana w sosie z porow i aksamitnej śmietany

-Devolaile z serem

-Devolaile z pieczarkami

-Szaszłyk drobiowy z warzywami i boczkiem

-Udka tradycyjne lub faszerowane owocami i orzechem

-Sznyceł z karczku zapiekany z wędzonym serem

-Schab pieczony faszerowany w sosie morynay

-Sztufada wołowa z boczkiem wędzonym

-Eskalopki z kurczaka panierowane w migdałach i sezamie

-Marynowany karczek z farszem grzybowym

-Golonka indyjska w sosie morelowym

-Zrazy wołowe po góralsku

-Tradycyjny kotlet złocisty

-Pieczeń z szynki w sosie owocowym

*(MIĘSA: 4 RODZAJE DO WYBORU, serwujemy w ilości 1,5 szt /osoba)*

-Ziemniaczki z wody z masłem i koprem, ćwiartki ziemniaczane lub frytki

\*\*\*\*\*

### **Bukiet surówek (do wyboru 3 rodzaje):**

-Surówka z kapusty pekińskiej

-Marchew z jabłkiem

-Surówka z kapusty białej

-Surówka z kapusty kiszanej

-Mini karotki na słodko-kwaśno

-Surówka wiosenna (sezonowo)

-Buraczki z chrzanem lub kminkiem

-Seler z brzoskwinia

-Pomidory z cebulka i oliwa

-Warzywa gotowane

- Mizeria z ogórków gruntowych

\*\*\*\*\*

### **DESER:**

-Puchar lodowy „ Paris ”

-Szarlotka na ciepło z lodami

-Panna Cotta z sosem malinowym

-\_\_\_\_\_

\*\*\*\*\*

### PRZEKĄSKI NA GORĄCO (do wyboru 2pozycje):

- Karkówka w sosie myśliwskim w towarzystwie tradycyjnych klusek oraz jabłka i boczku
- Szyneczki indyjskie z duszoną papryką i śliwkami
- Ragout drobiu i pieczarek
- Tradycyjny szaszłyk z wieprzowiny marynowanej w ziołach
- Goloneczka na kapuście śliwkowej
- Żeberka na kapuście kminkowe
- Węgierska zupa gulaszowa „Szeged”
- Bouef Strogonof,
- Bogracz,
- Eskalopki drobiowe z pomidorami
- Nalesniki meksykańskie z żółtym serem
- Filet drobiowy zapiekany z serem i ananasem
- Gyros w asyście ryżu i pekińskiej sałaty
- Flaczki po włosku z parmezanem
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Flaczki

\*\*\*\*\*

### ZAKĄSKI NA ZIMNO :

**PIECZYSTE I WĘDLINY – min. Schab pieczony w auszpiku, Galaretka z kurczaka  
boczek rolowany, karczek pieczony w ziołowej skorupce ,Ryba po grecku  
Galantynka drobiowa z warzywami i czosnkiem , Tymbaliki  
Śledziki mathiasy we włoskiej oliwie/po węgiersku/tradycyjnie**

\*\*\*\*\*

### SALATKI

(do wyboru 3 rodzaje):

- Tradycyjna jarzynowa
- Grecka z oliwą bazyliową
- „Szefa kuchni” - z nutka wiosenna
- Gyros
- Z brokułami i serem
- Z selerem i kurczakiem
- Porowa
- Sos tatarski

\*\*\*\*\*

### **DODATKI:**

*Sos: chrzanowy ,czosnkowo- jogurtowy, „Tysiąca Wysp”*

*Pikle – warzywa w zalewie Pieczywo, maselko, owoce sezonowe*

*Kawa z mleczkiem i herbata z cytryną bez ograniczeń*

*Soki owocowe, woda mineralna, coca-cola, fanta, sprite – BEZ LIMITU*

*Jeżeli wśród twoich gości jest alergik lub osoba będąca na diecie – daj nam znać odpowiednio wcześniej a przygotowujemy coś specjalnie dla Niej.*

### **Dodatkowe usługi i koszty z nimi związane:**

tort \_\_\_\_\_(wycena indywidualna) [\_\_\_\_\_]

ciasto + opakowanie dla gości od 15 zł,- (porcja) [\_\_\_\_\_]

dodatkowe ciepłe posiłki – [7-12 zł.]