



Tel. kontaktowy 512-110-046

Menu Weselne

Opcja 190 zł / os

2 Zupy do wyboru:

- *Rosół z makaronem*
- *Flaki wołowe*
- *Krem z pomidorów*
- *Paprykowa z klopsikami*
- *Curry z kurczakiem i mlekiem kokosowym*

Danie mięsne 3 rodzaje do wyboru:

(podane na półmiskach)

- *Kaczka pieczona z jabłkiem i żurawiną*
- *Roladki drobiowe z mozzarellą i pomidorem*
 - *Picata z indyką w parmezanie*
- *Pierś z kurczaka z kostką zapiekana z serem wędzonym*
 - *Karczek pieczony z sosem grzybowym*
- *Eskałopki schabowe zapiekane z rague grzybowym*
 - *Kotlety schabowe*
 - *Poledwiczka w panierce pankó*
- *Dorsz zapiekany z mozzarellą i pomidorem*
 - *Dorsz w pankó na rague warzywnym*
 - *Pstrąg pieczony z sosem szafranowym*

2 dodatki skrobiowe:

(podane na półmiskach)

- *Ziemniaki młode (sezonowo)*
 - *Kluski śląskie*
 - *Kopytka szpinakowe*
 - *Ziemniaki pieczone*

3 rodzaje surówek sezonowych

(podane na półmiskach)

II Danie mięsne

(podane w bulionówce)

- *Boeuf strogonoff*
- *Gulasz z dziczyzny*
- *Gulasz węgierski pikantny*
- *Potrąwka z kurczaka z warzywami*
(powyższe potrawy podane z pieczywem)

III Danie mięsne:

(podane na talerzu)

- *Szynka płonąca z sosem chrzanowym*
 - *Kaszotto grzybowe*
 - *Buraki zasmażane*

IV Danie w formie zupy:

- *Barszcz czerwony z kłokietem*
- *Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbasą*
 - *Zupa z soczewicą i pomidorami*

Przystawki 7 do wyboru:

- *Płatki schabu z musem chrzanowo – jajecznym pod delikatną galaretą*
 - *Wytrawny pasztet własnego wypieku*
- *Mix tortilli (meksykańska z kurczakiem, z szynką, z łososiem wędzonym)*
 - *Półmiski wędlin wędzonych z własnej wędzarni*
- *Rolada z indyką z suszonymi pomidorami pod delikatną galaretą*
 - *Koperty z ciasta francuskiego z farszem mięsnym*
 - *Nuggetsy z dip'em czosnkowym*
 - *Śledzie na cebulce ze szczypiorkiem i cytrynką*
 - *Tatar ze śledzia podany na bułce*
 - *Carpaccio z Łososia na chutney owocowym*
 - *Jaja faszerowane*
 - *Deska serów*
- *Świeże warzywa z dip'em czosnkowym (sezonowe warzywa)*
 - *Pikłe (marynowana pieczarka, papryka, ogórek i patison)*
 - *Ogórek małosolny (sezonowo)*
 - *Carpaccio z buraką na rukoli z serem feta*
 - *Sałatką cesarzowej z grillowanym kurczakiem*
 - *Sałatką grecką*
- *Sałatką włoską ze szpinakiem, smażonym bекonem, prażonymi pestkami słonecznika i dip'em*
 - *Sałatką z polędwicą*
- *Sałatką marynarską z wędzonym łososiem, pomidorkami koktajlowymi, kaparami i oliwkami*

Ciasta na lustrach dekorowane owocami – 5 rodzajów

Napoje ciepłe oraz zimne w cenie:

- *Pepsi, Mirinda, 7 UP*
- *Soki w dzbankach*
- *Woda mineralna niegazowana z cytryną i miętą*
- *Kawa mielona i rozpuszczalna, Herbata różne rodzaje*

Alkohol we własnym zakresie

Lub

Zakup w restauracji – cena do uzgodnienia

Tort firmowy 110 zł / kg

Tort klienta dodatkowo płatny 5 zł / os.

Wypożyczenie sprzętu muzycznego 250 zł