

MENU



Przybycie Gości weselnych i Pary Młodej:

- Powitanie / Toast

OBIAD / zupa, podana w wazach:

- Bulion z bażanta z kołdunem litewskim

II danie, serwis wieloporcjowy:

dania mięsne:

- tradycyjny de volay z masłem
- polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
- karkówka w sosie

dodatki skrobiowe:

- ziemniaki gotowane obsypane koprem
- kluski śląskie

dodatki warzywne:

- bukiet surówek sezonowych
- buraki zasmażane

Drugi posiłek gorący, serwis indywidualny:

- strogonof wołowy podany z ciepłą bułeczką

Trzeci posiłek gorący, serwis wieloporcjowy:


dania mięsne:

- żeberka duszone w sosie BBQ
- eskalopki drobiowe w białym sosie
- tradycyjny kotlet schabowy

dodatki skrobiowe:

- kasza smażona z grzybami
- ziemniaki zapiekane

dodatki warzywne:

- kapusta zasmażana
 - mix sałat z sosem vinegret
- 



Czwarty posiłek gorący, serwis indywidualny:

- żurek staropolski

...

PRZEKĄSKI WYTRAWNE I DESEROWE:

Przekąski wytrawne:

- wędliny i mięsa pieczone
- śledź bałtycki podany na 3 sposoby
- domowy pasztet
- mozzarella z pomidorem, w bazyliowym pesto
- deska serów
- sałatka grecka
- sałatka z kurczakiem i sosem czosnkowym
- łosoś z mascarpone
- dodatki: pieczywo, masło, świeże warzywa.

Przekąski słodkie:

- wybór ciast - 3 rodzaje
- owoce filetowane
- musy owocowe

SERWIS NAPOJÓW:

Napoje gorące

- kawa czarna, kawa biała, espresso, cappuccino
- herbata czarna, zielona i owocowa, cukier, mleko.

Napoje zimne

- soki owocowe, woda mineralna bez gazu,
- napoje gazowane