



## MENU WESELNE

### PROPOZYCJA I

- cena 210 zł/osoba

Uroczyste powitanie chlebem i solą.

#### Aperitif:

- Wino musujące

#### Uroczysty obiad danie główne serwowane na półmiskach w stół):

- Rosół królewski z makaronem LUB
- Zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami
- Rolada śląska
- Biała pieczeń szpikowana wędzonką i warzywami w sosie polskim
- Frykas z kurczaka z pieczarkami
- Udko z kaczki barberie
- Kluski mieszane
- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kapusta czerwona po staropolsku
  - Kapusta biała zasmażana
  - Sałatka Colesław
  - Marchew z chrzanem
- Surówka z sałaty pekińskiej z sosem vinegrette

#### Deser:

- Parfit z chałwy z lodami waniliowymi i sosem owocowym LUB
- Gorące maliny z lodami waniliowymi
- Mix ciast firmowych



### Napoje:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe

### Bufet zimnych zakąsek:

- Pater mięs pieczonych
- Półmisek wędlin wykwintnych
- Deska serów żółtych i wędzonych
- Deska serów pleśniowych z winogronami
  - Terina drobiowo – chrzanowa
- Wędzony indyk faszerowany leśnymi grzybami z żurawiną
- Tradycyjny tatar z korniszonem, podgrzybkami i kaparami

### Bufet rybny:

- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Śledź po kaszubsku
- Pulpety rybne w zalewie octowej
- Terina z łososia z musem chrzanowym

### Bufet sałatkowy

- Sałatka grecka
- Sałatka z pikantnym salami i korniszonami w dresingu balsamicznym
  - Caprese
  - Świeże warzywa
- Marynowane warzywa
- Dipy i zimne sosy
- Pieczywo, masło

### Kolacja ciepła I (serwowana do stołu):

- Płonąca i tranżerowana szynka wieprzowa, serwowana ze smażonymi ziemniakami i buraczkami



**Kolacja ciepła II (serwowana w bufecie) :**

- Paprykarz z indyka LUB
- Bogracz wołowy LUB
- Strogonoff z borowikami

**Kolacja ciepła II (serwowana do stołu) :**

- Barszcz z pasztecikiem lub pierogami

