



MENU WESELNE

PROPOZYCJA II

- cena 240 zł/osoba

Uroczyste powitanie chlebem i solą.

Aperitif:

- Wino musujące

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

- Rosół królewski z makaronem LUB
- Krem brokułowy z wędzonym łososiem i prażonymi migdałami

- Rolada śląska

- Pieczony schab w sosie z zielonego pieprzu
- Frykas z kurczaka z brokułami i mozzarellą
- Udko z kaczki z musem drobiowo żurawinowym
- Sola rolowana boczkiem i faszerowana szpinakiem

- Kluski mieszane

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Kapusta czerwona po staropolsku
- Kapusta zasmażana z maślakami
 - Sałatka Coleslaw
 - Marchew z chrzanem
- Surówka z sałaty pekińskiej z sosem vinegrette

Deser:

- Parfit z chałwy z lodami waniliowymi i sosem owocowym LUB
 - Orzechowy nugat z wiśniami
- Mix ciast firmowych
- Owoce filetowane



Napoje:

- Kawa, herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe

Bufet zimnych zakąsek:

- Wędliny szlachetne suszone
 - Wędliny tradycyjne
 - Pater mięs pieczystych
- Deska serów pleśniowych z oliwkami
 - Sery żółte
 - Sery wędzone
- Indyk wędzony z farszem z podgrzybków
 - Jajko faszerowane łososiem
 - Galaretką drobiowa
 - Szynka z chrzanem
 - Szynka dojrzewająca z melonem

atmosfera
RESTAURACJA

Bufet rybny:

- Śledź w oleju
- Śledź w śmietanie
- Śledź po kaszubsku
- Kuleczki rybne w zalewie
- Terina z sandacza z różowym pieprzem i szparagami
- Wędzony łosoś ze szparagami i musem orzechowym

Bufet sałatkowy

- Sałatka z owczym serem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, ananasem i serem
 - Caprese
 - Świeże warzywa
 - Marynowane warzywa
 - Dipy i zimne sosy
 - Pieczywo, masło





Kolacja ciepła I (serwowana do stołu):

- Płonąca i tranżerowana szynka wieprzowa, serwowana z panszkrautem i sosem chrzanowym

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

