



Wesele tradycyjne

- 189 zł

Zupy:

(jedna zupa do wyboru, serwowana dla każdego gościa - 250ml/os.)

Tradycyjny rosół z makaronem

Żurek na maślance

Zupa grzybowa z grzankami

Dania mięsne:

(trzy dania mięsne do wyboru, podawane na półmiskach - 240g/os.)

Kotlet de' volaille

Golonka pieczona w piwie

Tradycyjny kotlet schabowy

Złociste udka z kurczaka aromatyzowane czosnkiem

Rumsztyk z cebulą

Karkówka z grilla

Dodatki:

(sześć rodzajów dodatków do wyboru podawane na półmiskach, bez ograniczeń)

Ziemniaki pieczone z ziołami

Aksamitne puree ziemniaczane

Tradycyjne kłuski śląskie

Makaron z kaszą i grzybami

Surówka z białej kapusty z oliwą

Salatka z buraczków

Kapusta zasmażana

Bukiet sałat z warzywami i sosem winegret

Bufet słodki:

(210g ciasta/os.)

Sernik po wiedeńsku

Tradycyjna szarlotka z cynamonem

Ciasto biszkoptowe z owocami

Owoce 100g/os.



Bufet wiejski:

(dania kuchni tradycyjnej podawane w bufecie, 280g/os.)

*Tradycyjny bochen chleba
Wiejski smalec z prażonym bekonem
Ogórki kiszone
Chrzan, żurawina
Swojskie specjały (salceson, kaszanka, wędliny, kabanosy)
Paszтет myśliwski
Marynaty*

Zakąski na zimno:

(dania podawane do stołu na półmiskach lub w formie bufetu, 480g/os.)

*Śledź w musie jabłkowym
Półmisek pieczeni staropolskich
Szparagi owijane szynką
Galaretki z kurczaka z warzywami
Tradycyjna sałatka wielowarzywna
Wątróbka owijana boczkiem
Jaja w sosie tatarskim
Połędwiczka na grzance z grzybami leśnymi
Bułki na gorąco, masło*

Kolacje:

(dwie kolacje serwowane o wyznaczonej godzinie)

*Staropolski bigos w chlebowej sakiewce 150g/150g
Barszcz z mięsnymi smażonymi pierogami 200ml/170g*

Napoje:

(bez limitu)

*Sok owocowy – dwa smaki, woda mineralna
Herbata, kawa*