

## Menu I

### Uroczyste powitanie chlebem i solą

#### Aperitif:

Wino musujące

### Uroczysty obiad: (jedna zupa do wyboru)

Rosół królewski z makaronem

Zupa grzybowa z kładzionymi kluseczkami

Rolada śląska

Biała pieczeń

Frykas z kurczaka z pieczarkami

Kluski białe

Kluski ciemne

Ziemniaki gotowane z koperkiem

Kapusta biała zasmażana

Surówka colesław

Kapusta czerwona

#### Deser:

Gorące maliny z lodami waniliowymi

#### Napoje:

Kawa, herbata

Woda mineralna, soki owocowe

#### Zimna płyta:

Półmisek mięs pieczonych

Półmisek wykwintnych wędlin

Deska serów żółtych, wędzonych oraz pleśniowych

Terrina owocowy sad

Śledzie w śmietanie

Śledzie w oleju

Roladka z łososia z twarogiem

Sałatka grecka

Sałatka jarzynowa

Caprese

Zestaw warzyw świeżych i marynowanych

Dipy, sosy zimne

Pieczyno, masło

### Ciepła kolacja I

Płonąca i tranżerowana szynka wieprzowa serwowana ze smażonymi ziemniakami i zasmażaną kapustą

### Ciepła Kolacja II

Serwowana w bufecie:

Ragout z wołowiny

Barszcz z pasztecikiem lub pierogami

**Cena 190 zł / osobę**