

MENU WESELNE- PAKIET BRĄZOWY



POWITANIE KIELISZKIEM PROSECCO

ZUPA Wazy na stoły

- Domowy rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły

- Filet panierowany z kurczaka
- Polędwiczki wieprzowe w sosie własnym
- Ziemniaki pieczone z boczkiem i cebulką
- Ziemniaki z wody z koprem
- Buraczki
- Surówka z białej kapusty

ZAKĄSKI bufet szwedzki

- Stół regionalny MANUFAKTORIA

Mięsa polskie:

- słonina wędzona
- polędwiczka wieprzowa wędzona
- kielbasa wieprzowa pieczona
- kielbasa jałowcowa
- rostbef wołowy wędzony na zimno
- pasztetowa wykwinna
- polędwica wędzona
- przysmak wędzony wieprzowy(kielbasa) z kaszą gryczaną (nie jest to kaszanka)
- pasztet z gęsiny
- boczek wędzony na zimno

Sery polskie

- sery krowie dojrzewające: z kozieradką, z czarnuszką, z czosnkiem niedźwiedzim, z ziołami prowansalskimi, z czarnym pieprzem grubo mielonym
- sery krowie dojrzałe: czyste/klasyczne, bez dodatków/ 2 rodzaje dojrzewania
- sery kozie: ser biały młody, ser pół dojrzały

Konfitury i przetwory MIX:

pozostałe:

- 4 rodzaje nalewek
- ogórki kiszane
- smalczyk
- mix pieczywa

Jajka w sosie tatarskim

Sałatka grecka

Tortilla z grillowanym kurczakiem

DANIA NOCNE półmiski na stoły/ serwis na wózku

- Pieczone udka i podudzia
- Barszcz z krokietem

SŁODKOŚCI bufet szwedzki

- ciasto jogurtowe z jabłkami i migdałami
- brownie

Stój z lemoniadą- bufet szwedzki

- smak do wyboru

NAPOJE

- Nielimitowane ilości napojów gazowanych, niegazowanych, woda
- bufet kawa-herbata smaki do wyboru

CENA: 299 PLN/ OSOBA