

MENU WESELNE- PAKIET NR 1

POWITANIE KIELISZKIEM PROSECCO

ZUPA Wazy na stoły (jedna do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem
- Zupa sezonowa

DANIE GŁÓWNE półmiski na stoły
(dwa dania do wyboru)

- Tradycyjny kotlet schabowy
- De volaille
- Kotleciki mielone
- Karkówka w sosie własnym
- Pieczony dorsz w sosie kurkowym
- Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym

DODATKI

- Ziemniaki gotowane z koprem
- Ziemniaki pieczone z boczkiem
- Zestaw surówek

CIEPŁE DANIA (do wyboru dwa rodzaje)

- Pieczone udka z kurczaka
- Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Szaszłyk drobiowy
- Gulaszowa
- Pikantna zupa wiedzmy
- Żurek
- Leczo



ZAKĄSKI do wyboru 6 pozycji

- Tradycyjny śledź w oleju z cebulką
- Półmisek mięs pieczonych i wędlin
- Jajka w sosie tatarskim
- Jajka faszerowane
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka z avocado i szynką prosciutto
- Bliny z pastą z wędzonego łososia i suszonych pomidorów
- Deski serów pleśniowych
- Sałatka z chrupiącym kurczakiem
- Tortilla z kurczakiem i warzywami z dipem jogurtowym
- Sałatka gyros

MENU OBIADOWE DLA DZIECI :

- Stripsy + frytki + surówka
- Pierogi ruskie
- Spagetti

SŁODKOŚCI

- Dwa rodzaje ciasta do wyboru

DOBIERZ OFERTĘ O TORT

NAPOJE

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

CENA: 329 PLN/ OSOBA

DANIA VEGE :

Frykadelki warzywne w panierce

Stek z kalafiora z sosem serowym

Curry z warzywami w sosie kokosowym

Cukinia zapiekana z warzywami, kaszą bulgur i mozzarellą

Risotto szpinakowe