

## Menu weselne II

### Obiad:

- Rosół z makaronem lub krem z zielonego groszku lub krem pieczarkowy z grzankami
- Polędwiczka nadziewana warzywami w sosie dor blue
- Roladka drobiowa ze szparagami w sosie winnym
- Schabowy zapiekany po kowalsku z serem i pieczarkami
- Łosoś w pomidorowej marynacie
- Ziemniaki pieczone, ziemniaki puree, kopytka
- Sałata w sosie vinegret, buraczki, mizeria

### PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

- Deska wędlin i serów (z własnej wędzarni)
- Sałatka sezonowa
- Galaretka wołowa lub roladki z szynki ze szparagą w galarecie
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Brokuły w cieście piwnym`
- Śledzik w śmietanie lub oleju (pół na pół)
- Vitello tonnato z sosem tuńczykowym i caparami
- Pieczywo

### DANIA NA CIEPŁO (do wyboru 2 dania):

- Barszcz czerwony z krokietem (pasztecikiem) lub Gulaszowa
- Volaventy nadziewane z kurczakiem w sosie pieczarkowym
- Gyros z frytkami, sałatką grecką i tzatziki

### Cena:

**350 zł/osoby**

Czas trwania imprezy powyżej 10 h

#### Dodatkowe koszty:

Serwis na ciasta i owoce 15 zł za blachę oraz korkowe 20 zł/osoby.

Udziec pieczony z ziemniakami i modrą kapustą 60zł/osoby.

Chleb weselny 100 zł.