

Menu weselne I

Obiad:

- Rosół z makaronem
- Polędwiczka wieprzowa sous vide w sosie grzybowym
- Schab zapiekany po cygańsku z papryką lub wołowina w sosie własnym
- Koperta drobiowa ze szpinakiem lub dorada w ziołach
- Ziemniaki pieczone, ziemniaki puree
- Sałata w sosie vinegret, buraczki, mizeria, marchewka z selerem

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

- Deska wędlin i serów (z własnej wędzarni)
- Sałatka jarzynowa
- Galaretka drobiowa
- Vitello tonnato
- Sałatka grecka
- Patera mini kanapek i volawentów z różnymi dodatkami (5 rodzajów)
- Pieczywo

DANIA NA CIEPŁO :

- Gyros z frytkami, sałata, tzatziki
- Barszcz z krokietem

Cena:

300 zł/osoby

Czas trwania imprezy 8-9h

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.