



Menu na przyjęcie weselne

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką /krem pieczarkowy/krem brokułowy (jedna zupa do wyboru przy szczegółach)

Zrazy wołowe oraz wieprzowe z cebulką, słoniną i ogórkiem

Pieczeń z karkówki i szynki

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany

Kotlet schabowy „szwajcar”

Kotlet drobiowy „de Volaille” nadziewany serami pleśniowymi, serami żółtymi bądź szpinakiem z czosnkiem

Drobiowa fantazja z pieczarkami i serem

Tradycyjny kotlet mielony

Tradycyjne udko drobiowe

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego

Kluski śląskie

Wykwintny sos pieczeniowy

Bukiet warzyw sezonowych na gorąco (trzy rodzaje) polane wykwintną panierką

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe-trzy rodzaje

Tort, ciasta, owoce (płatne dodatkowo)

Napoje gorące: kawa, herbata

Salatka grecka „clasic”

Śledź w przyprawach korzennych

Patery różności:

Galantyna drobiowa z warzywami Rolada szpinakowa z serem mascarpone Galantyna wieprzowa z warzywami

Babeczki z kremem z łososia i kawiolem Pieczeń staropolska z sosem pieprzowym Pasztet Wielkopolski

Roladka z polędwiczki z miksem warzyw Poduszeczki z ciasta francuskiego z łososiem lub wątróbką

Jajka z majonezem i kawiolem Salatka jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce ze szparagami w sosie bernet

Półmisek śródziemnomorski:

Avocado faszerowane z grzanką Ser pleśniowy z żurawiną

Krewetki w sosie Mary Rose Łosoś norweski na pierzynie chrzanowej ze śmietaną

Różnorodne pieczywa, masło

Bigos myśliwski z grzybami leśnymi

Szaszłyk z cebulką i boczkami

Koszt: 185 zł na osobę (3porcje mięsa /os.)

Tort, ciasto, owoce – nie wliczone w cenę

0,5 l napoju owocowego na osobę w cenie (reszta płatna wg spożycia gości)

Serwis kawowy przez całe przyjęcie (kawa, herbata,) 5 zł/os

Barszcz czerwony serwowany z pasztecikiem

Niektóre potrawy lub dodatki do potraw mogą ulec zmianie ze względu na trudną lub niemożliwą dostępność któregoś ze składników.