

Menu weselne III

OBIAD:

- Rosół z makaronem lub zupy krem pomidorowa, pieczarkowa, dyniowa, z pieczonego buraka z fetą
- Polędwiczka wieprzowa na peperonacie z grilowanym bakłażanem lub Devolay z pietruszką i masłem
- Grillowana pierś z kurczaka z warzywami lub kotlety jagnięce
- Dorada z pieca w ziołach lub łosoś na puree z zielonego groszku
- Karczek pieczony w sosie grzybowym lub roladka drobiowa ze szparagami w sosie białym
- Puree ziemniaczane z dynią, ziemniaki pieczone z rozmarynem, kopytka
- Sałata w sosie vinegret, buraczki, kapusta zasmażana, mizeria, marchewka z selerem, warzywa grillowane (do wyboru 3 rodzaje)

PRZEKĄSKI NA ZIMNO:

- Jajka faszerowane z pieczarkami, łososiem, kawiozem
- Deska wędlin i serów (własnego wyrobu)
- Sałatka caprese
- Mini volaumenty z musem tuńczykowym
- Galaretka drobiowa lub wołowa
- Sałatka jarzynowa lub sezonowa
- Brokuły w cieście piwnym z sosem czosnkowym
- Vitello tonnato
- Pieczywo

DANIA NA CIEPŁO:

- Barszcz czerwony z krokietem lub żurek
- Polędwica welington w sosie pieczarkowym, sałata vinegret
- Volaventy nadziewane z kurczakiem w sosie pieczarkowym lub julienne z polędwiczki wieprzowej w sosie grzybowym zapiekane z serem i grzanką

Cena: 420 zł/osobę

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.