

MENU WESELNE
RESTAURACJA CLASSIC

POWITANIE

Chleb i lampka wina musującego na powitanie.

ZUPA: 250 ml(do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Krem z pieczonych pomidorów i papryki z grzankami

DANIE GŁÓWNE: 120 g + sos (do wyboru)

Kieszeń drobiowa faszerowana szpinakiem /brokułem,

serem feta i suszonym pomidorem w sosie własnym

Schab szpikowany pieczarkami i boczkiem w sosie własnym

Trio mięsne (schab, rolada drobiowa, bitka wołowa) w sosie własnym

Wołowina po królewsku w sosie własnym

Do dań głównych serwujemy

Ziemniaki puree lub ziemniaki z wody – sezonowo,

oraz zestaw dwóch surówek:

(sałatka wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka z jabłkiem,

biała kapusta, winna z jabłka i pora)

DESER

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Pannacotta z owocami, galaretką i gałką lodów

Szarlotka po wiedeńsku z gałką lodów waniliowych

ZIMNA PŁYTA

Salatki

(2 rodzaje do wyboru)

Salatka jarzynowa

Salatka gyros

(kurczak, por, rzodkiewka, pomidor, papryka, ogórek, sos jogurtowo-śmietanowy)

Salatka brokułowo-kalafiorowa

(brokuł, kalafior, szynka, papryka, ser)

Salatka słonecznikowa

(słonecznik, cebulki koktajlowe, ananas, szynka, kukurydza)

Salatka pieczarkowa

(pieczarki marynowane, seler, jabłko, jajka, cebula, pietruszka)

Salatka z porów z sosem chrzanowym

(por, kukurydza, ananas, fasola czerwona, ser żółty)

Zakąski

(max 7 rodzajów do wyboru)

Mięsa pieczone, wędlina, pasztety 50 g/os

Śledź po węgiersku

Śledź w oleju z jabłkiem, cebulką i oliwką

Roladki serowe różne

Kęski z kurczaka w sosie żurawinowym

Galaretki drobiowe

Galaretki rybne

Studzienina wieprzowa

Rulony z szynki z kremem chrzanowym

Rolada szpinakowo-łososiowa

Schab po warszawsku (z pastą chrzanową) w galarecie

Karkówka z pastą chrzanową w galarecie

Filet z indyka pieczony w miodzie i malinach

Jajka faszerowane pieczarkami

Muszelki makaronowe faszerowane tuńczykiem lub kurczakiem

Owoce sezonowe 150g/os

I KOLACJA: 250 ml (do wyboru)

Wieprzowina Gajowego z jarzynami i jałowcem (gulasz)

Bogracz – zupa węgierska

Gulasz drobiowy z pieczarkami i chrupiącym wrappem

II KOLACJA: 90 g + sos (do wyboru)

Cygańska wołowina w sosie własnym, kopytka, sałatka z buraczków

Szynka pieczona/karkówka, ziemniaki opiekane lub knedliki, kapusta zasmażana

Medalion drobiowy z serem i pomidorem, ryż lub kaszotto, surówka

III KOLACJA (do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem / kapuśniaczkiem/pierogiem gyros

Żurek po staropolsku

Kapuśniak

NAPOJE

Kawa, herbata- przez okres trwania całego wesela wg życzenia

Soki i napoje owocowe – 0,75 l/ os.

Woda z cytryną – 0,75 l/os

Napoje gazowane 0,5l/ osobę

UWAGA! Propozycje dań i zimnej płyty mogą być modyfikowane