

# Classic

Hotel i Restauracja

## MENU WESELNE

### 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 lub 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

Roladki wołowe w sosie własnym

### Do dań głównych serwujemy

Ziemniaki duszone z koperkiem lub ziemniaki z wody – sezonowo, kluski śląskie

### oraz zestaw dwóch surówek:

( sałatka wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka z jabłkiem, marchew z chrzanem,  
Surówka z białej kapusty, winna z pora z jabłkiem )

### DESER

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Pannacotta z owocami i galaretką ( w pucharku )

Szarlotka po wiedeńsku z gałką lodów waniliowych

### ZIMNA PŁYTA

#### Sałatki

#### (2 rodzaje do wyboru)

Sałatka jarzynowa

Sałatka gyros

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

Sałatka z selera naciowego z kurczakiem i Żurawiną

Sałatka brokułowo-kalafiorowa (brokuł, kalafior, szynka, papryka, ser )

Sałatka słonecznikowa (słonecznik prażony, cebulki koktajlowe, ananas, szynka, kukurydza)

Sałatka pieczarkowa ( ze świeżych lub marynowanych pieczarek )

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

Sałatka z porów z sosem chrzanowym (por, kukurydza, ananas, fasola czerwona, ser żółty)

#### Zakąski

#### ( do wyboru 7 rodzajów do wyboru )

Półmiski mięs pieczonych, wędlin, pasztetów - 50 g/os

Śledź po węgiersku

Śledź w śmietanie

Śledź w oleju z cebulką  
Roladki serowe różne  
Kęski z kurczaka w sosie żurawinowym lub słodko kwaśnym lub czosnkowym  
Galaretki drobiowe  
Galareta 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  
Jajka w sosie tatarskim  
Muszelki makaronowe faszerowane tuńczykiem / kurczakiem/ sałatką  
Owoce sezonowe 150g/os lub szaszłyk owocowy 1 szt/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/ kaszotto/, sałatka z buraczków  
Karkówka szpikowana czosnkiem w sosie własnym, ziemniaki opiekane/knedlik , kapusta zasmażana  
Medalion drobiowy z pomidorem i serem, ryż, surówka

**III KOLACJA (do wyboru )**

Barszcz z pasztecikiem lub kapuśniaczką lub pierożkiem gyros lub z rożkiem francuskim  
Żurek po staropolsku z jajkiem i kiełbasą  
Zupa meksykańska

**NAPOJE**

Kawa, herbata- bez limitu  
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**