

Classic

Hotel i Restauracja

MENU WESELNE

POWITANIE

Chleb i sól oraz lampka wina musującego dla Gości weselnych

ZUPA: 250 ml (jedna do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem

Krem z borowików z groszkiem ptysiowym

Krem z pieczonych pomidorów i grillowanej papryki z grzankami czosnkowo-ziołowymi

Krem brokułowy lub z białych warzyw z grzankami ziołowymi i prażonymi pestkami słonecznika

DANIE GŁÓWNE: 130 g + sos (jeden rodzaj do wyboru)

Duet rolad drobiowych ze szpinakiem i warzywami w sosie własnym

Duet mięs: Schab faszerowany pieczarkami i boczkiem oraz rolada drobiowa z brokułem i serem feta w sosie własnym

Duet mięs: polędwiczka wieprzowa i roladka z indyka w tymianku w aksamitnym sosie

Roladki wołowe (papryka, boczek, cebula, ogórek) w sosie własnym

Dodatki do dań głównych: Ziemniaki duszone z koperkiem lub ziemniaki z wody – sezonowo, kluski śląskie, puree

Zestaw dwóch surówek (w salaterkach):

(sałatka wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka z jabłkiem, marchew z chrzanem, surówka z białej kapusty, winna z pora z jabłkiem, sałatka z buraczków, deco)

DESER (jeden do wyboru)

Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Pannacotta z owocami i sosem coulis

Szarlotka po wiedeńsku z gałką lodów waniliowych

Jabłko pieczone w cieście francuskim z konfiturą i waniliowym sosem

PŁYTA ZAKĄSKOWA

Sałatki 100g/os (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 (pieczarki marynowane lub świeże, seler, jabłko, jajka, cebula, pietruszka)

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

Zakąski (7 rodzajów do wyboru)

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

Mini śledzie po węgiersku

Mini śledzie w śmietanie z jabłkiem i cebulką

Mini śledzie w oleju z cebulką

Roladki serowe różne

Kęski kurczaka w sosie żurawinowym lub słodko kwaśnym lub czosnkowym

Galaretki drobiowe

Galareta wieprzowa

Rulony z szynki z kremem chrzanowym

Rolada szpinakowo-łososiowa

Schab w galarecie
Karkówka z pastą chrzanową w galarecie
Jajka faszerowane pieczarkami
Jajka w sosie tatarskim
Muszelki makaronowe faszerowane tuńczykiem
Mini babeczki z wytrawnymi farszami
Owoce sezonowe 150g/os lub szaszłyk owocowy 1 szt/os

I KOLACJA: 250 ml (jeden rodzaj do wyboru)

Gulasz wieprzowy Gajowego z jarzynami i jałowcem
Bogracz – gulasz węgierski
Gulasz drobiowy po indyjsku z chrupiącym wrappem

II KOLACJA: 90 g + sos (jeden rodzaj do wyboru)

Bitki wołowe w sosie własnym, kaszotto , sałatka z buraczków
Karkówka szpikowana czosnkiem w sosie własnym, ziemniaki opiekane lub knedlik , kapusta zasmażana
Medalion drobiowy z pomidorem i żółtym serem, ryż, surówka

III KOLACJA 250 ml (jeden rodzaj do wyboru)

Barszcz z pasztecikiem lub kapuśniaczkiem
Żurek po staropolsku z jajkiem i kiełbasą
Zupa meksykańska lekko pikantna

NAPOJE ZIMNE I GORACE – bez limitu

Soki owocowe w dzbankach
Woda z cytryną w dzbankach
Kawa, herbata- **bufet kawowy**
Napoje gazowane 0,3l/os

UWAGA! Propozycje dań możemy rozszerzyć o dania wegetariańskie lub rybne - na życzenie