

## *Menu – przyjęcie weselne*

### **I. Dania gorące: do wyboru**

1. Muszelki ze schabu, kotlet schabowy, schab w sosie borowikowym, kotlet dipolo, kieszonka z kurczaka, siekaniec wieprzowy, karczek na dziko, fantazja drobiowa, rulet z pieczarką, karkowina w sosie słodko-kwaśnym  
Ziemniaki, kopytka  
Surówka sezonowa, warzywka gotowane
2. Strogonow, flaki, ragout leśne, frykas z indyka, wieprzowina po chińsku
3. Rarytaski, szaszłyk płonący na polu ryżowym, pieczone pałeczki kurczaka **lub** stół regionalny (+10 zł. od osoby)
4. Barszcz kulebiaczkiem, rosół z watuszką, żurek staropolski z jajkiem, chrzanówka z grzankami

### **II. Płyta zimna:**

1. Szczupak faszerowany
2. Chrupiący filec na pikantnych warzywkach
3. Śledzik **1 do wyboru**: w śmietanie, po żydowsku, staropolski
4. Sushi
5. Wykwintny kurczak „delicja”
6. Aksamitny pasztet drobiowy z glazurowaną borówką
7. Imbirowy udziec z indyka na rukoli z sosem balsamicznym
8. Melon w szynce parmeńskiej
9. Glazurowane rurki z szynki z mussem chrzanowym
10. Bukiet jajeczek z kawiozem i łososiem
11. Befszyk tatarski
12. Paleta swojskich wędlin: karkowina pieczona, galantyna z kaczki, szynka babuni, kiełbasa wiejska, połówka staropolska
13. Sałatki **2 do wyboru**: cymes, grecka, krabowa, pieczarkowa, brokułowa, mix sałat z łososiem lub grillowaną pierś kurczaka

### **III. Dodatki:**

1. Sos tatarski
2. Warzywka sezonowe
3. Pikle
4. Pieczywo w asortymencie

### **IV. Napoje zimne:**

1. Coca cola lub pepsi
2. Napój gazowany
3. Napój niegazowany + soki
4. Woda gazowana i niegazowana

### **V. Bufet słodki:**

*Napoje gorące* : Kawa ze śmietanką, Herbata z cytryną

*Ciasto + ciasteczka coctajlowe* (pacuszki z ciastem + 10,-zł sztuka)

*Kompozycja owoców*

**Koszt 1 osoby – 150,-zł**