

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 (paczuszki z ciastem + 10,-zł sztuka)

Kompozycja owoców