

Menu – przyjęcie weselne

I. Dania gorące do wyboru:

1. Muszelki ze schabu, Poledwivzki w sosie bazyliowym, schab w sosie pieczarkowym, kotlet dipolo, kieszonka z kurczaka, siekaneć wieprzowy, karczek na dziko, fantazja drobiowa, rulet z pieczarką, karkowina w sosie słodko kwaśnym, udko z kaczki
Ziemniaki, kopytka
Surówka sezonowa
2. Strogonow, flaki, ragout leśne, frykas z indyka,
3. Rarytaski, golonka pieczona szaszłyk płonący na polu ryżowym, pieczone pałeczki kurczaka lub stół regionalny (+10 zł. od osoby)
4. Barszcz z kulebiaczkim, rosół z watuszką, żurek staropolski z jajkiem, chrzanówka z grzankami

II. Płyta zimna:

1. Szczupak faszerowany
2. Sushi
3. Befszyk tatarski
4. Chrupiący filet na pikantnych warzywkach
5. Śledzik : w śmietanie, po żydowsku ,staropolski
6. Kurczak delicja
7. Aksamitny pasztet drobiowy z glazurowaną borówką
8. Imbirowy udziec z indyka na rukli z sosem balsamicznym
9. Glazurowane rurki z szynki z mussem chrzanowym
10. Bukiet jajeczek z kawioem i łososiem
11. Paleta swojskich wędlin: karkowina pieczona, galantyna z kaczki, polędwica staropolska, kiełbasa wiejska, szynka babuni
12. **Salatki do wyboru:** cymes, krabowa, grecka, pieczarkowa, brokułowa, mix sałat z łososiem lub grillowaną piersią z 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 (paczuski z ciastem + 10zł sztuka)

Kompozycja owoców

Przewidywany koszt na osobę zł