

Menu – przyjęcie weselne

I. Dania gorące: do wyboru

1. Muszelki ze schabu, schab w sosie pieczarkowym, kotlet dipolo, kieszonka z kurczaka, karczek na dziko, fantazja drobiowa, rulet z pieczarką, karkowina w sosie słodko-kwaśnym, polędwiczki w sosie bazyliowym, udko z kaczki
Ziemniaki, kopytka
Surówka sezonowa, warzywka gotowane
2. Strogonow, flaki, ragout leśne, frykas z indyka,
3. Rarytaski, szaszłyk płonący na polu ryżowym, pieczone pałeczki kurczaka, gołonka pieczona **lub** stół regionalny (+15 zł. od osoby)
4. Barszcz kulebiaczkim, rosół z watuszką, żurek staropolski z jajkiem, chrzanówka z grzankami

II. Płyta zimna:

1. Szczupak faszerowany
2. Chrupiący filet na pikantnych warzywkach
3. Śledzik **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. Glazurowane rurki z szynki z musem chrzanowym
9. Bukiet jajeczek z kawiolem i łososiem
10. Befszyk tatarski
11. Paleta swojskich wędlin: karkowina pieczona, galantyna z kaczki, szynka babuni, kiełbasa wiejska, polędwica staropolska
12. Sałatki **do wyboru:** cymes, grecka, krabowa, pieczarkowa, brokułowa, mix sałat z łososiem lub grillowaną pierś kurczaka

III. Dodatki:

1. Sos tatarski
2. Warzywka sezonowe
3. Pickle
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 + 16,-zł sztuka)

Kompozycja owoców