

Menu weselne

Przywitanie

Chlebek weselny
Lampka wina musującego *... p /100ml

Obiad

Zupa

Rosół z makaronem domowym i pachnącą pietruszką *...p/ 250 ml

Danie główne

(do wyboru 3 pozycje)

Szynka marynowana w rozmarynie z sosem demi glas *...p/ 120g
Filety drobiowe po parysku *...p/ 100g
Roladki drobiowe z jarzynami w sosie ze świeżych pomidorów *...p/ 80g
Eskalopki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych *...p/ 80g
Sakwy wieprzowe napychane bakaliami w sosie pieczeniowym *...p/120g

Istnieje możliwość przygotowania odrębnego obiadu dla wegetarian/wegan

Dodatki

(do wyboru 2 pozycje)

Ziemniaki puree z masłem i koprem *...p/200g
Młode ziemniaczki z masłem i koprem (sezonowo) *...p/200g
Kluski śląskie z sosem „Demi glas” *...p/200g/30ml
Ryż paraboliczny *...p/200g
Bukiet surówek (biała kapusta, marchew tarta z jabłkiem, sałatka pekińska lub buraczki) *...p/150g

Deser

(jedna pozycja do wyboru)

Mus truskawkowy z puszystą bezą *...p/100g

Domowe wypieki (sernik z bakaliami, szarlotka z kokosem) *...p/ 70g

Z przyjemnością wyserwujemy Państwa wypieki bez dodatkowej opłaty.

Domowe wypieki Pani domu - wypieki od zleceniodawcy w dowolnej ilości ,
wyserwowane na półmiskach bądź na lustrach w stole szwedzkim *...p/...g

Przekąski zimne podane do stołu po obiedzie:

Mięsa i wędliny

Karczek pieczony, *...p/20g

Schab pieczony ze śliwką, *...p/20g

Rolada z boczku *...p/20g

Szynka wiejska *...p/20g

Kabanosy *...p/20g

Sosy do mięs (chrzan, ćwikła) *...p/30g

Delikatesy stołu

Pasztet pieczony obsadzany żurawiną *...p/40g

Tymbaliki drobiowe *...p/100g

Rulony szynkowe z musem chrzanowym / pieczarkowym *...p/40p/40g

Śledź po polsku z tartym jabłkiem i cebulą podany w śmietanie *...p/40g/30g

Ryba w rumianych jarzynach z pomidorem	*...p/60g/40g
½ jajka faszerowanego pieczarkami	*...p/30g
½ jajka po carsku z kawiozem	*...p/30g
Salatka z pieczonym kurczakiem	*...p/100g
Salatka jarzynowa	*...p/100g
Salatka nicejska z tuńczykiem i oliwkami	*...p/100g
Zestaw przekąskowy (marynaty, pieczarki, papryka, ogórek)	*...p/70g

Pieczywo

Jasne	*...p/100g
Ciemne	*...p/100g

Przekąski gorące

(2 dania do wyboru, podawane w godzinach nocnych)

Barszcz czysty z pasztecikiem	*...p/250ml/1 szt
Bigos na trzech rodzajach mięs, zakrapiany czerwonym winem	*...p/250g
Żurek gotowany na wędzonce ze świeżo tartym chrzanem	*...p/250ml
Pierogi babuni ze skwarkami	*...p/120g
Rolady wieprzowe nadziewane kapustą i grzybami	*... p/120g
Duszona wieprzowina w słodko-kwaśnym sosie	*...p/250ml
Flaczki drobiowe z grzankami czosnkowymi i świeżą pietruszką	*...p/250ml
Uda trybowane z marynaty sojowej w sosie słodko kwaśnym	*...p/250g
Krojone piersi indyka z championami w sosie beszamelowym	*...p/250ml
Szaszłyki drobiowe	*...p/100g

Open bar z napojami

Kawa rozpuszczalna z dodatkami	bez limitu
Paleta herbat smakowych z dodatkami	bez limitu
Soki owocowe i napoje gazowane	<i>od zleceniodawcy</i>
Woda mineralna (gaz/n. gaz)	<i>od zleceniodawcy</i>
Lód w kostkach	<i>od zleceniodawcy</i>
Cooler'y na alkohol	

Biały alkohol

*od zleceniodawcy**

Zapewniamy wszelkie szkło potrzebne do serwowania alkoholi dostarczonych przez zleceniodawcę

* Alkohol od zleceniodawcy powinien być dostarczony min. na 24 h przed rozpoczęciem serwowania, w celu odpowiedniego schłodzenia oraz przygotowania szkła i innych niezbędnych akcesoriów. Nie doliczamy korkowego.

Cena zawiera:

(podane ceny są cenami netto)

- Obsługę kelnerską (1 os./20 os.) personel w strojach firmowych
- Dekoracje kwiatowe na stołach
- Stojak na kwiatki
- Bieliznę stołową - białe, plamoodporne obrusy
(białe ubranka płatne dodatkowo - 5,00 zł/szt.)

***ilość porcji, ustanawiana dla każdego zlecenia indywidualnie**