

Menu weselne 125zł/os

Przywitanie chlebem i solą.

Toast winem musującym.

Zupa:

- ✓ rosół z makaronem

Danie główne: (trzy rodzaje mięsa do wyboru; 2,5 porcji na osobę)

- ✓ kurczak pieczony
- ✓ zraz wieprzowy
- ✓ kotlet po szwajcarsku
- ✓ kapsa juhasa z pieczarkami
- ✓ pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym
- ✓ filet z kurczaka zapiekany z suszonymi pomidorami i mozzarellą

Dodatki:

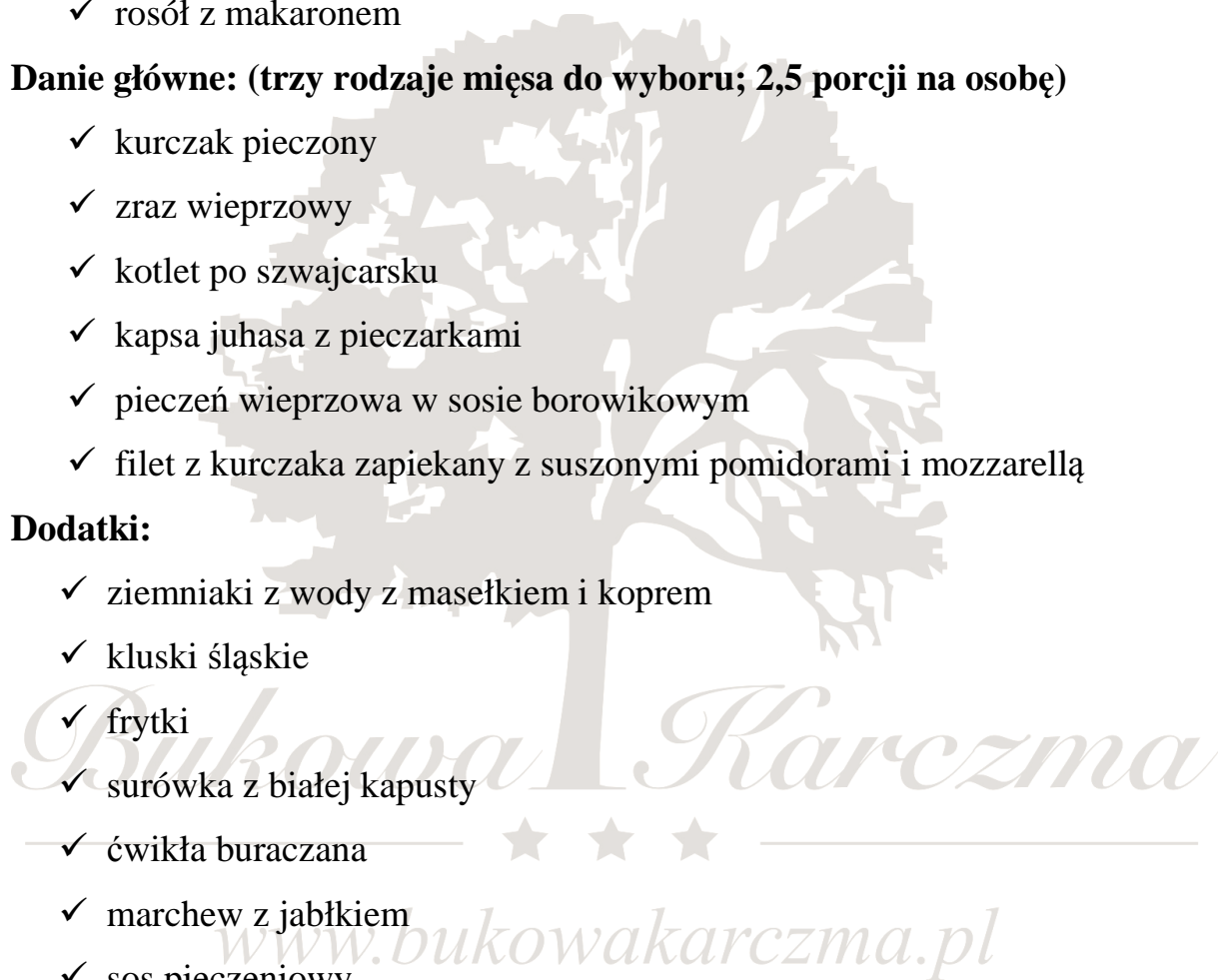
- ✓ ziemniaki z wody z masłem i koprem
- ✓ kluski śląskie
- ✓ frytki
- ✓ surówka z białej kapusty

✓ ćwikła buraczana

✓ marchew z jabłkiem

✓ sos pieczeniowy

✓ sos grzybowy



Zimna płyta w bufecie szwedzkim:

- ✓ patera wędlin swojskich 3 rodzaje
- ✓ deska serów regionalnych
- ✓ sałatka jarzynowa
- ✓ sałatka grecka
- ✓ śledź w śmietanie
- ✓ pasztet z wieprzowiny
- ✓ tymbaliki z kurczaka
- ✓ smalec
- ✓ ogórki kiszzone
- ✓ pikle
- ✓ pieczywo mieszane
- ✓ masło smakowe

I Ciepła kolacja:

Sznyceł wieprzowy z zapiekanką ziemniaczaną i sałatką colesław

II Ciepła kolacja

- ✓ Krokiet z barszczem

Napoje:

kawa i herbata – w bufecie bez limitu

woda niegazowana z cytryną i miętą, soki owocowe

limitowane 0,5l/ na osobę

Możliwość dokupienia alkoholu w cenie 35zł na osobę