



Przykładowe menu weselne

Przywitanie chlebem i solą

Toast lampką szampana

Zupa:

- rosół

Danie główne: 3 porcji mięsa/osobę:

- koperta ze schabu
- Roladka ze schabu z pieczarką
- Zraz wołowy po staropolsku
- Devolay
- Pierś z kaczki
- Polędwiczki w sosie grzybowym

Dodatki: ziemniaki gotowane ziemniaki zapiekana, pyzy, kluski półfrancuskie

Surówki: z kapusty pekińskiej, z kapusty białej, warzywa gotowane, kapusta zasmażana

Deser:

- Deser lodowy z owocami, ciasto, kawa, herbata

Zimny bufet:

- Galantyna z kurczaka
- Schab ze śliwka
- Szparagi w szynce
- Kurczak w majonezie
- Śledzik po wartosławsku
- Sałatka makaronowa
- Rolada wieprzowa z papryką i pieczarka
- Pieczywo, masło

Kolacja 1 porcja/osobę:

- Barszcz
- Udko faszerowane

- Sałatka: grecka, szefa
- Roladki z fetą i szpinakiem

Zimne napoje:

- Soki: pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, woda z cytryną

Za dodatkową opłatą proponujemy:

- Strzechę wiejską z wszelkimi rodzajami wędlin, serów
- Fontannę czekoladową
- Udziec z kaszą i kapustą zasmażaną
- Prosiak w całości nadziewany kaszą