

Menu weselne 189zł

Powitanie „Pary Młodej” Chlebem i Solą

Toast kieliszkiem szampana dla wszystkich Gości

Obiad

Zupa

- Tradycyjny rosół z makaronem i kluseczkami wątrobianymi

Danie główne:

- Tradycyjna rolada wołowa
- Faszerowane udko z kurczaka
- Kotlet schabowy w chrupiącej panierce
- Schab pieczony ze śliwką i tymiankiem
- De volaille z masłem ziołowym

- Sos pieczeniowy

- Kluski śląskie
- Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
 - Frytki

- Surówka z marchewki z pomarańczą
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Kapusta czerwona z dodatkiem boczku i wędzonki

Deser

- Pucharek lodów z owocami sezonowymi podany z bitą śmietaną
 - Patery owoców

Zimna płyta

Podawana na stoły lub w formie bufetu

- Kanapki dekoracyjne z szynką, serem i wędzonym łososiem
 - Mini babeczki z pastą ziołową
 - Wybór wędlin i kabanosów z lokalnej wędzarni
- Mięsa pieczone własnego wyrobu (schab, karkówka, boczeczek rolowany)
 - Deski serów żółtych i pleśniowych z owocami
 - Jajka faszerowane leśnymi grzybami w aromacie ziół
 - Roladki z szynki z kremem chrzanowym
 - Tymbaliki drobiowe
 - Sałatka Cezar z kurczakiem i grzankami
 - Tradycyjna sałatka jarzynowa
 - Pieczywo

Kolacje

- Boeuf Stroganow z pieczarkami
- Płonąca kita wieprzowa z kapustą zasmażaną, ziemniaczkami i sosem chrzanowym
 - Barszcz czerwony z krokietem z mięsem lub kapustą i grzybami

Napoje

- Woda mineralna z cytryną, soki owocowe bez ograniczeń
 - Kawa i herbata bez ograniczeń
- Napoje gazowane Cola, Fanta, Sprite bez ograniczeń - płatne dodatkowo 10zł/os.

Pokój dla Młodej Pary - GRATIS

10 miejsc noclegowych dla Gości - GRATIS