



PROPOZYCJA

Menu Weselnego

*Mamy już
15 lat*

Dekoracja podstawowa w wybranym kolorze, obrusy, serwetki, świeceki weselne, balony, bukiet kwiatów.

Przywitanie:

**Dekorowany chleb i sól,
kieliszek szampana**

Zupa:

**Rosół z makaronem,
Krem z brokułów, ze szparagów, z pieczarek
z grzankami**

Danie główne:

1,5 porcji mięsa/osobę
Prosimy o wybranie trzech
pozycji

Polędwiczka wp. z musem drobiowym zawijana w kapuście z boczkiem,
Polędwiczki wp. z sosem z podgrzybków,
Schab nadziewany serem wędzonym z żurawiną lub szpinakiem i serem pleśniowym,
Rolady śląskie wieprzowe z sosem,
Biała pieczeń z sosem,
Filet zapiekany z serem feta w cieście francuskim,
De volaille z nadzieniem do wyboru ser, szynka, pieczarki,
Pieczone udka z kurczaka

Dodatki:

Prosimy o wybranie trzech
pozycji

Kluski śląskie
Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree
Frytki
Duffinki
Półksiężycy ziemniaczane
Ryż na sypko

Surówki:

Prosimy o wybranie trzech
pozycji

Zestaw surówek : marchew z pomarańczą, seler z orzechami, kapusta pekińska
Salata słodko kwaśna
Buraczki
Bukiet jarzyn gotowanych
Zielona fasolka z boczkiem
Czerwona kapusta na ciepło / na zimno



PROPOZYCJA

Menu Weselnego

*Mamy już
15 lat*

Deser:

**Tort i ciasta własne rozstawione w stołach
oraz nastoliku kawowym
Owoce własne
Fontanna czekoladowa
Płatne dodatkowo**

Zimna płyta: 350g/os.

**Deska mięs pieczystych (Karczek pieczony w ziołach
schab nadziewany śliwką, filet z indyka faszerowany
szpinakiem, rolada drobiowa z warzywami, paszтет
pieczony wiejski)
Deska serów pleśniowych z orzechami
Koreczki drobiowe w sosie tzatziki
Koreczki z łososia
Koreczki ze szpinakiem
Koreczki ze śliwki zawijanej boczkiem
Szynka nadziewana puchem chrzanowym
Szparagi zawijane w szynce
Tymbaliki drobiowe
Jaja faszerowane
jaja w sosie tatarskim
Śledzie z ananasem
śledzie w musztardzie
Sałatka herbaciana
Sałatka grecka
Sałatka corticella
Pieczywo
Masła smakowe**

Napoje:

**Soki owocowe 100% lub Cola lub sprite 1 l. / os.
Woda mineralna bez ograniczeń
Kawa, herbata bez limitu**