

## Menu weselne 2019-2020 [Propozycja 1]

- tradycyjne powitanie Państwa Młodych (chlebek, lampka wina musującego dla wszystkich Gości),
- obiad (zupa + danie główne), deser, 3 dania gorące, zimna płyta, napoje, owoce.

### OBIAD

#### Zupa (1 do wyboru):

- + Domowy rosół z makaronem,
- + Krem ziemniaczany z chipsem boczkowym.

#### Danie główne (1 do wyboru):

- + Schab rolowany podany w sosie własnym z ziemniakami z wody (w okresie wrzesień – maj ziemniaczane puree) i zestawem surówek,
- + Kotlet De Volaille z ziemniakami z wody (w okresie wrzesień – maj ziemniaczane puree) i zestawem surówek.

#### Deser (1 do wyboru):

- + Piernik na miodzie,
- + Mus jabłkowy z owocami sezonowymi.

### DANIA KOLACYJNE

#### Danie kolacyjne 1 (1 do wyboru):

- + Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych z frytkami stekowymi i surówką,
- + Koperta drobiowa faszerowana pieczarkami i serem żółtym, z ziemniakami opiekany i surówką.

#### Danie kolacyjne 2 (1 do wyboru):

- + Filet z kurczaka zapieczony z mozzarellą i pomidorem, z talarkami ziemniaczanymi i surówką,
- + Zraziki wołowo-wieprzowe w sosie myśliwskim serwowane z kluskami śląskimi i surówką.

**Danie kolacyjne 3 (1 do wyboru):**

- ✚ Żurek staropolski z białą kielbaską, jajkiem i ziemniakami,
- ✚ Bogracz z pieczywem.

**ZIMNA PŁYTA**

**Salatki (2 do wyboru):**

- ✚ Tradycyjna jarzynowa,
- ✚ Z pieczonym burakiem i śledziem,
- ✚ Z szynką, porem i jajkiem,
- ✚ A'la sos tatarski.

**Półmisek mięs pieczonych i wędlin:**

- ✚ mięsa pieczone (schab ze śliwką, szynka domowa),
- ✚ wędliny (pasztet domowy, filet z indyka, kielbasa wiejska, szynka tradycyjna).

**Śledzie na dwa sposoby (w oleju i śmietanie).**

**Galaretki drobiowe i wieprzowe.**

**Półmisek wiejski (smalec, oscypki, żurawina, ogórki kiszane).**

**Pieczywo.**

**Patery owoców (5-6 rodzajów).**

**Napoje zimne (soki owocowe, woda mineralna, pepsi, 7up, mirinda bez ograniczeń).**

**Napoje gorące (kawa, herbata bez ograniczeń).**