

## Menu weselne 2019-2020 [Propozycja 2]

- 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):

- ✚ Krem z białych warzyw z pesto pietruszkowym,
- ✚ Domowy rosół z makaronem lub kołdunami,
- ✚ Krem z cukinii z pesto z suszonych pomidorów.

#### Danie główne (1 do wyboru):

- ✚ Warkocz z polędwiczek wieprzowych w sosie tymiankowym z krokiem ziemniaczanym i zestawem surówek,
- ✚ Pieczony kurczak supreme z blanszowanym jarmużem lub zestawem surówek i ziemniakami julienne pieczonymi w ziołach,
- ✚ Filet z kurczaka w sosie kurkowym z kopytkami z czarnuszką i zestawem surówek.

#### Deser (1 do wyboru):

- ✚ Wiśnie na gorąco z lodami waniliowymi i owocem kiwi,
- ✚ Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną,
- ✚ Tarta z masą budyniową z owocami.

### DANIA KOLACYJNE

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

- ✚ Kieszonka drobiowa ze szpinakiem i serem feta podana z ryżem kolorowym i surówką,
- ✚ Schab dworski z ziemniakami pieczonymi w czosnku i rozmarynie i surówką
- ✚ Kotlet genua z frytkami i surówką.

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

- ✚ Pieczeń wołowa na dziko w sosie kminkowym podana z kaszotto z rozmarynem i marchewką,
- ✚ Panierowany filet z dorsza z ziemniaczanym puree i surówką z kiszanej kapusty.
- ✚ Pieczony karczek z warzywami, ziemniakami po wiejsku i buraczkami na ciepło.

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

- + Boeuf Strognow z pieczywem,
- + Pikantny krem paprykowo – pomidorowy z paluchami grissimi,
- + Bigos z pieczywem.

**ZIMNA PŁYTA**

**Salatki (2 do wyboru):**

- + Tradycyjna jarzynowa,
- + Z kurczakiem, makaronem farfalle, papryką czerwoną,
- + Warstwowa z tuńczykiem,
- + A'la sos tatarski.

**Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów:**

- + mięsa pieczone (schab ze śliwką, szynka domowa),
- + wędliny (pasztet domowy, filet z indyka, kiełbasa wiejska, szynka tradycyjna, baleron),
- + sery (gouda, wędzony, camembert, lazur).

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

**Galaretki drobiowe i wieprzowe.**

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

**Pieczywo.**

**Patery owoców (5-6 rodzajów).**

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

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