

Menu weselne 2019-2020 [Propozycja 3]

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

OBIAD

Zupa (1 do wyboru):

- + Domowy rosół z makaronem lub kołdunami,
- + Krem z pora z paluchami grissimi.

DANIE GŁÓWNE

Mięsa na półmiskach (3 do wyboru):

- + Kotlet de Volaille,
- + Schab w sosie chrzanowym,
- + Szaszłyk drobiowy przekładany boczkiem i warzywami,
- + Kotlet schabowy.

Dodatki w salaterkach (2 do wyboru):

- + Ziemniaki z wody (w okresie wrzesień – maj ziemniaczane puree),
- + Kopytka,
- + Ryż kolorowy.

Zestaw surówek.

Deser (1 do wyboru):

- + Śmietankowy torcik z wiśniami na zimno,
- + Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych.

DANIA KOLACYJNE

Danie kolacyjne 1 (1 do wyboru):

- + Kotlet po kijowsku z talarkami ziemniaczanymi i surówką,
- + Roladka z polędwiczek wieprzowych z sosem ziołowym, gnocchi i surówką.

Danie kolacyjne 2 (1 do wyboru):

- ✚ Schab w sosie własnym z kaszą pęczak lub ryżem i surówką,
- ✚ Roladka drobiowa z mozzarellą owinięta boczkiem na sosie musztardowo-miodowym z kluskami śląskimi i surówką.

Danie kolacyjne 3 (1 do wyboru):

- ✚ Barszcz czerwony z pasztecikiem lub krokietem,
- ✚ Flaczki wołowe z pieczywem.

ZIMNA PLYTA

Salatki (2 do wyboru):

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

Półmisek mięs pieczonych i wędlin:

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

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, pepsi, 7up, mirinda bez ograniczeń).

Napoje gorące (kawa, herbata bez ograniczeń).