**Menu weselne 2022-2023 [Propozycja 1]**

**Cena: 235 zł\* / 1 os. obejmuje:**

- 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 z sezonowych warzyw z grzanką .

Danie główne (1 do wyboru):

* Plastry schabu pieczonego w sosie własnym podane z ziemniakami z wody i bukietem surówek,
* Kotlet De Volaille podany z ziemniakami z wody i bukietem surówek.

Deser (1 do wyboru):

* Jabłka pod kruszonką,
* Sernik na zimno z musem wiśniowym.

DANIA KOLACYJNE

Danie kolacyjne 1 (1 do wyboru):

* Kotlet Genua (ser, szynka) z talarkami ziemniaczanymi i surówką,
* Grillowany filet z kurczaka z sosem ziołowym z kluskami śląskimi i surówką.

Danie kolacyjne 2 (1 do wyboru):

* Pierś z kurczaka a’la caprese zapieczona z pomidorem i mozzarellą z frytkami i surówką,
* Schab Dworski (papryką, cebulką , jajko zapieczony serem żółtym) z ziemniaczkami z patelni i surówką.

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

* Żurek staropolski z białą kiełbaską i ziemniakami,
* Barszcz czerwony z pasztecikiem.

ZIMNA PŁYTA

Sałatki (2 do wyboru):

* Tradycyjna jarzynowa,
* Grecka z serem feta i oliwkami,
* Z szynką, porem i jajkiem,
* A’la sos tatarski .

Półmisek mięs pieczonych i wędlin:

* mięsa pieczone (roladka drobiowa, szynka domowa),
* wędliny (pasztet domowy, filet z indyka, kiełbasa wiejska, szynka tradycyjna).

**Śledzie w oleju z korniszonem i białą gorczycą.**

**Śledzie w śmietanie z cebulką i jabłkiem.**

**Galaretki drobiowe .**

**Galaretki 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).**