**Menu weselne 2022-2023 [Propozycja 2]**

**Cena: 265 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):

* Krem z leśnych grzybów z kwaśną śmietaną,
* Domowy rosół z makaronem lub kołdunami,
* Aksamitny krem z pomidorów z oliwą bazyliową.

Danie główne (1 do wyboru):

* Polędwiczki wieprzowe na sosie tymiankowym z zapiekanką ziemniaczaną i bukietem surówek,
* Kieszonka z kurczaka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami na kremowym sosie z ziemniaczkami z wody i bukietem surówek,
* Marynowany schab w sosie kminkowym z kluskami śląskimi i bukietem surówek.

Deser (1 do wyboru):

* Domowa szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych,,
* Pucharek lodowy z owocami i bitą śmietaną,
* Sernik z brzoskwiniami na kruchym cieście.

DANIA KOLACYJNE

Danie kolacyjne 1 (1 do wyboru):

* Roladka drobiowa w chrupiącej panierce faszerowana z serem żółtym i pieczarkami z talarkami z ziemniaków i surówką,
* Kotlet wieprzowy po góralsku (pieczarki, cebula, ser wędzony) z pieczonymi ziemniakami i surówką,
* Szaszłyk drobiowy przekładany boczkiem wędzonym i warzywami z frytkami stekowymi i sosem ziołowym.

Danie kolacyjne 2 (1 do wyboru):

* Zawijaniec z wieprza z żurawiną z ziemniakami z patelni i surówką,
* Zakrawany filet z kurczaka w sosie pieczarkowym z kopytkami i surówką,
* Długo pieczony karczek wieprzowy z warzywami, kaszotto z kaszy pęczak i buraczkami na ciepło.

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

* Bogracz wieprzowy z pieczywem,
* Ragout drobiowe z warzywami i z bagietką,
* Bigos z pieczywem.

ZIMNA PŁYTA

Sałatki (2 do wyboru):

* Tradycyjna jarzynowa,
* Z kurczakiem, makaronem farfalle, papryką czerwoną,
* Warstwowa z tuńczykiem,
* A’la gyros z grillowanym kurczakiem .

Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów:

* mięsa pieczone (roladka drobiowa, szynka domowa),
* wędliny (pasztet domowy, filet z indyka, kiełbasa wiejska, szynka tradycyjna, baleron),
* sery (gouda, wędzony, camembert, lazur).

**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).**

**Sosy do mięs (tatarski, chrzanowy, domowy keczup).**

**Pieczywo.**

**Patery owoców (5-6 rodzajów).**

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

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