**Menu weselne 2022-2023 [Propozycja 4]**

**Cena: 345 zł\* / 1 os. obejmuje:**

- 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,
* Consome grzybowe z kołdunami z leśnymi grzybami i kapustą,
* Krem z pieczonego kalafiora i ciecierzycy z oliwą tymiankową.

**DANIE GŁÓWNE**

Mięsa na półmiskach (3 do wyboru):

* Kotlet schabowy z kością,
* Soczysty filet z kurczaka w sosie kurkowym,
* Plastry schabu pieczonego w sosie własnym,
* Kotlet Cordon Blue.

**Dodatki w salaterkach (2 do wyboru):**

* Ziemniaki z wody ,
* Kopytka,
* Ziemniaczki pieczone w ziołąch
* Kaszotto z kaszy pęczak.

**Bukiet trzech surówek.**

Deser (1 do wyboru):

* Ananas smażony z gałką lodów waniliowych,
* Strudel jabłkowy na sosie waniliowym,
* Brownie z sosem karmelowym i gałką lodów waniliowych.

DANIA KOLACYJNE

Danie kolacyjne 1 (1 do wyboru):

* Polędwiczka wieprzowa z pieca na delikatnym sosie z zielonego pieprzu z kluseczkami i mieszanką zielonych sałat,
* Kurczak z duszonymi leśnymi grzybami i pieczonymi warzywami,
* Chrupiąca roladka wieprzowa faszerowana serem żółtym i pieczarkami z talarkami ziemniaczanymi i surówką.

Danie kolacyjne 2 (1 do wyboru):

* Zakrawany filet z kurczaka na kremowym sosie z ziemniaczkami pieczonymi z rozmarynem i czosnkiem podany z fasolką szparagową z boczkiem,
* Panierowany filet z dorsza z puree ziemniaczanym i surówką z kiszonej kapusty,
* Szynka pieczona z kością z ziemniaczkami opiekanymi, zasmażaną kapustą, chrzanem i musztardą.

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

* Kwaśnica góralska na żeberku wędzonym,
* Zalewajka z suszonym podgrzybkiem i ziemniakami,
* Zupa gulaszowa z ziemniakami.

ZIMNA PŁYTA

Sałatki (2 do wyboru):

* Tradycyjna jarzynowa,
* Z kurczakiem, makaronem farfelle, papryką czerwoną,
* Z szynką, porem i jajkiem,
* A’la sos tatarski,
* Warstwowa z tuńczykiem,
* Z burakiem pieczonym i śledziem.

Półmisek mięs pieczonych, wędlin i serów:

* mięsa pieczone (roladka drobiowa, szynka domowa, karczek pieczony z kminkiem, schab w ziołach),
* wędliny (pasztet domowy, salceson Biesiadny, filet z indyka, kiełbasa wiejska, szynka tradycyjna, baleron, kabanos),
* sery (gouda, wędzony, camembert, lazur, dojrzewający).

**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).**

**Polędwiczki drobiowe z sosem tzatziki.**

**Wrapy z szynką, serem i warzywami.**

**Wrapy z kurczakiem, grillowanymi warzywami i sosem czosnkowym.**

**Pieczywo.**

**Patery owoców (5-6 rodzajów).**

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

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