



Menu weselne propozycja II
cena 305 zł/ 1 osoba + desery + napoje zimne i gorące
dla 100 osób

Obiad (3 porcje mięsa/ 1 osoba)

- przystawka – ciasto francuskie ze szpinakiem i serkiem ricotta
- zupa rosół z domowym makaronem
- kurczak w potrawce
- pieczone uda kaczki z kapustą modrą
- zrazy wołowe
- filet z kurczaka z suszonymi pomidorami mozzarellą i szpinakiem z sosem z czerwonego wina
- de volaille
- pałki faszerowane
- filet z łososia z ciastem francuskim i sosem cytrynowo koperkowym
- polędwiczki w sosie borowikowym

Deser

- ciasto od 22 zł/ 1 osoba
- tort od 13 zł/ 1 osoba
- słodki stół od 30 zł/ 1 osoba
- owoce na paterach
- kawa i herbata

Przekąski zimne (4 porcje przekąsek / 1 osoba)

- sałatka cesar
- sałatka meksykańska
- sałatka brokułowa z jajkiem
- patera ryb(pstrąg wędzony , pstrąg w occie , pstrąg w galarecie , dorsz w zalewie pomidorowej)
- rolada szpinakowa z łososiem
- polędwiczki w cieście francuskim
- ozorki w sosie tatarskim
- bagietka z szynką prosciutto i z serem camembert na żurawinie
- roladki z tortilli z kurczakiem
- befszyk tatarski
- pieczywo
- masło

Kolacja gorąca I

zupa gulaszowa

- pieczeń z dzika
- kapusta zasmażana
- pieczone ziemniaki

Kolacja gorąca II

- barszcz z pasztecikiem

Napoje zimne i gorące bez ograniczeń 37 zł/ 1 osoba

woda mineralna z cytryną i miętą, soki pomarańcz i jabłko, pepsi, mirinda, 7-up, kawa, herbata