Zielone Wzgórza

Menu weselne propozycja I

dla 100 osób

Obiad

- *zupa rosół z domowym makaronem*
- *potrawka z kurczaka*
- *de volaille*
- *zrazy wołowe zawijane*
- *polędwiczki nadziewane białymi warzywami z sosem grzybowym*
- *kaczka pieczona z jabłkami i pomarańczą oraz kapustą modrą*
- *kotlet szwajcarski (pierś z kurczaka nadziewana szynką i serem)*
- *filet z dorsza w sosie kurkowym lub faszerowane pałki z kurczaka)*
- *ziemniaki*
- *frytki*
- *zestaw surówek*

Deser

- *ciasto i tort*
- *słodki stół*
- *owoce na paterach*
- *kawa i herbata*

Przekąski zimne

- *sałatka cezar*
- *sałatka jarzynowa*
- *sałatka meksykańska*
- *pstrąg w galarecie lub w zalewie octowe*
- *filet z dorsza w zalewie warzywno pomidorowej*
- *polędwiczki w cieście francuskim*
- *ozorki w sosie tatarskim*
- *bagietka z szynką prosciutto i z serem camembert na żurawinie*
- *roladki z tortilli z kurczakiem*
- *pieczywo*

Kolacja gorąca I

- *barszcz czerwony z pasztecikiem lub flaki wołowe*
- *karkówka po zbójnicku*
- *pieczone ziemniaki*

Kolacja gorąca II

- *zupa gulaszowa*