



Menu weselne propozycja II dla 100 osób

Obiad

- przystawka – ciasto francuskie ze szpinakiem i serkiem ricotta
- zupa rosół z gęsi z lanymi kluseczkami
- 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 i tort
- słodki stół
- owoce na paterach
- kawa i herbata

Przekąski zimne

- 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

- barszcz czerwony z pasztecikiem lub flaki wołowe
- pieczeń z dzika
- buef strogonoff
- kapusta zasmażana
- pieczone ziemniaki

Kolacja gorąca II

- zupa gulaszowa