



Menu weselne 2025

cena od 298 zł/os + desery + napoje zimne i gorące

Zupy

- rosół z domowym makaronem

Dania obiadowe (3 porcje mięsa na osobę)

- potrawka z kurczaka
- de volaille
- zrazy wołowe zawijane
- pieczone uda kaczki z kapustą modrą
- filet z dorsza w sosie kurkowym lub faszerowane pałki z kurczaka)

Dodatki:

- ziemniaki gotowane
- frytki
- zestaw surówek

Deser

- ciasta – 12 zł/porcja
- słodki stół – 17 zł/szt z dekoracją stołu
- tort – od 14 zł/os
- owoce na paterach
- kawa i herbata

Przekąski zimne (4 porcje przekąsek / 1 osoba)

- sałatka jarzynowa na liściu sałaty
- pstrąg wędzony
- filet z dorsza w zalewie warzywno-pomidorowej
- polędwiczki w sosie chrzanowym
- bruschetta wege
- roladki z tortilli z kurczakiem

Kolacja gorąca I

- zupa gulaszowa
- karkówka po zbójnicku

Kolacja gorąca II

- barszcz z pasztecikiem

Napoje zimne i gorące – 39 zł/os

Pepsi, 7-up, Mirinda, soki pomarańczowy i jabłkowy, woda z cytryną – bez ograniczeń