



Menu weselne propozycja 1
cena 255 zł/os + desery + napoje zimne i gorące

dla 100 osób

Obiad (3 porcje mięsa / 1 osoba)

- 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

- ciasta – od 20 zł/os
- słodki stół – od 30 zł/os
- tort – od 12 zł/os
- owoce na paterach
- kawa i herbata

Przekąski zimne (4 porcje przekąsek / 1 osoba)

- sałatka cesar
- sałatka jarzynowa
- sałatka meksykańska
- pstrąg w galarecie lub w zalewie octowej
- 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

- zupa gulaszowa
- karkówka po zbójnicku

Kolacja gorąca II

- barszcz z pasztecikiem

Napoje zimne i gorące – 35 zł/os

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