



## Menu weselne 280zł/os

### Obiad

#### Zupa ( 1 do wyboru)

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Krem pieczarkowy

Krem brokułowy

#### Drugie danie ( 3 porcje mięsa na osobę, serwowane są wszystkie rodzaje mięsa )

Zrazy wieprzowe z cebulką, słoniną i ogórkiem

Pieczeń z karkówki i szynki

Tradycyjny kotlet schabowy panierowany

Panierowana kieszka ze schabu nadziewana serem żółtym

Kotlet drobiowy panierowany 'de Volaille' z serem Lazur

Kotlet drobiowy panierowany 'de Volaille' z masłem i pietruszką

Kieszka drobiowa z serem mozzarella i suszonymi pomidorami

Zawijaniec drobiowy ze szpinakiem i czosnkiem

Tradycyjny kotlet mielony

#### Dodatki ( serwowane są wszystkie dodatki)

Ziemniaki gotowane posypane koperkiem

Pyzy drożdżowe

Sos pieczeniowy

Bukiet warzyw sezonowych na gorąco polanych masłem – dwa rodzaje

## Sezonowe surówki ze świeżych warzyw – trzy rodzaje

### **Deser**

Kawa serwowana do stołu, tort weselny i ciasto (nie wliczone w cenę)

### **Zakąski ( serwowane są wszystkie rodzaje zakąsek )**

Sałatka grecka klasyczna

Łosoś z serkiem chrzanowym zawijany w szpinakowy naleśnik

Ryba w zalewie octowej

Śledź w oleju po staropolsku

Galantyna drobiowa z warzywami

Sałata jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce ze szparagami

Pasztet Wielkopolski z sosem żurawinowym

Pieczeń wieprzowa z sosem tatarskim

Tortilla zawijana z kurczakiem, ogórkiem, papryką i sosem curry

Bruschetta z pomidorami, czosnkiem, oliwą z oliwek i świeżą bazylią

Pólmisek wegetariański

Befsztyk tatarski z jajkiem, cebulką i ogórkiem

Różnorodne pieczywa, masło

### **Pierwsza kolacja ( 1,5 porcji na osobę)**

Barszcz czerwony na domowym zakwasie

Krokiet z kapustą i grzybami

Gołąbki tradycyjne

### **Druga kolacja ( 2 porcje na osobę)**

Bigos staropolski

Szaszłyk z cebulką i boczkiem

Udko pieczone w sosie własnym

Golonka gotowana z chrzanem i musztardą

## **Trzecia kolacja ( 1 porcja na osobę)**

Żur staropolski z jajkiem ( opcjonalnie za dopłatą zupa gulaszowa lub flaki tradycyjne - do wyboru przy ustalaniu szczegółów przyjęcia)

Niektóre potrawy lub dodatki do potraw mogą ulec zmianie ze względu na trudną lub niemożliwą dostępność któregoś ze składników

**Wymagania dietetyczne:** wg ustaleń indywidualnych możemy przygotować porcjowane potrawy dla osób na dietach: bezglutenowej, wegetariańskiej i wegańskiej.

Cena 280zł/os zawiera: powyższe menu, 0,5l napoju owocowego na osobę, wodę niegazowaną bez limitu.