

WESELE do 23⁰⁰

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay

Poładwiczki w sosie kurkowym

Pieczeń z karkówki w borowikach

Kotlet migdałowy

Filet z mozzarellą

Szwajcar

} 2 por./os., jeśli bez poprawin

Surówki: buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka z groszkiem na ciepło, brokuły

Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa lub herbata – szwedzki stół

Ciasta - swoje

Napoje – swoje

ZAKAŚKI

Schab z pastą chrzanową w galarecie

Galantyna w galarecie

Rolada z łososiem i szpinakiem

Szynka ze szparagiem w sosie czosnkowym

Rybka po grecku

Klopsiki w zalewie słodko kwaśnej lub na ciepło z pieczarką

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka gyrosowa

Pieczyno

} 5 por./os.

Tort – swój

Barszcz z pasztecikiem

KOLACJA

Udziec faszerowany/ Bitki w sosie myśliwskim

Cena 130 zł/os.

WESELE do 2⁰⁰

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay

Poładwiczki w sosie kurkowym

Pieczeń z karkówki w borowikach

Kotlet migdałowy

Filet z mozzarellą

Szwajcar

} 2 por./os., jeśli bez poprawin

Surówki: buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka z groszkiem na ciepło, brokuły

Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa lub herbata – szwedzki stół

Ciasta - swoje

Napoje – swoje

ZAKAŚKI

Schab z pastą chrzanową w galarecie

Galantyna w galarecie

Rolada z łososiem i szpinakiem

Szynka ze szparagiem w sosie czosnkowym

Rybka po grecku

Klopsiki w zalewie słodko kwaśnej lub na ciepło z pieczarką

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka gyrosowa

Pieczyno

} 5 por./os.

Tort – swój (podajemy przed lub po oczepinach)

Barszcz z pasztecikiem

KOLACJA

Udziec faszerowany/ Bitki w sosie myśliwskim

Cena 140 zł/os.

(z wyłączeniem miesięcy sierpień, wrzesień)
(sierpień, wrzesień należy doliczyć 10 zł/os.)

WESELE

OBIAD

Rosół z makaronem

Devolay

Południczki w sosie kurkowym

Pieczeń z karkówki w borowikach

Kotlet migdałowy

Filet z mozzarellą

Szwajcar

} 3 por./os., jeśli bez poprawin

Surówki: buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka z groszkiem na ciepło, brokuły

Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa lub herbata – szwedzki stół

Ciasta - swoje

Napoje – swoje

ZAKĄSKI

Schab z pastą chrzanową w galarecie

Galantyna w galarecie

Rolada z łososiem i szpinakiem

Szynka ze szparagiem w sosie czosnkowym

Rybka po grecku

Klopsiki w zalewie słodko kwaśnej lub na ciepło z pieczarką

Sałatka z kurczakiem i ananasem

Sałatka gyrosowa

Pieczyno

} 5 por./os.

Tort – swój (podajemy przed lub po oczepinach)

Barszcz z pasztecikiem

KOLACJA

Udziec faszerowany/ Południczki w sosie myśliwskim

Żurek

Cena 160 zł/os.

(z wyłączeniem miesięcy sierpień, wrzesień)
(sierpień, wrzesień należy doliczyć 10 zł/os.)

WESELE

OBIAD

Rosół z makaronem

Polędwiczki w sosie kurkowym
Pieczeń z karkówki w borowikach
Kotlet migdałowy
Devolay
Filet z mozzarellą
Szwajcar

} 3 por./os., jeśli bez poprawin

Surówki: buraczki, wiosenna z kapusty pekińskiej, marchewka z groszkiem na ciepło, warzywa gotowane
Ziemniaki/ kulki ziemniaczane

Kawa lub herbata – szwedzki stół
Ciasta - Nasze
Napoje – Nasze
Owoce- Nasze

ZAKĄSKI

Schab w ziołach w galarecie
Galantyna w galarecie
Rolada z łososiem i szpinakiem
Babeczki wytrawne z musami rybnymi
Szynka ze szparagiem w sosie czosnkowym
Śledzik po tatarsku
Klopsiki w zalewie słodko kwaśnej lub na ciepło z pieczarką
Sałatka z kurczakiem i ananasem
Sałatka gyrosowa
Pieczywo

} 5 por./os.

Tort – swój (podajemy przed lub po oczepinach)

Barszcz z pasztecikiem

KOLACJA

Udziec faszerowany/ Polędwiczki w sosie myśliwskim
Serwowane z czerwonym ryżem

Żurek

Cena 190 zł/os.

**Istnieje możliwość wystawienia
piwnego roll baru i grillowania na tarasie**

W CENĘ WESELA WLICZONA JEST DEKORACJA SALI

**Zaznaczamy, że jest to przykładowe menu. Każdą z pozycji
możemy zmienić**