

I Menu: Przyjazd Gości, powitanie

Obiad Rosół z makaronem

Dania główne 4 porcje/ osobę (8 gatunków)

- Schabowy z pieczarkami z patelni
- Pieczeń z karkówki
- Udko faszerowane
- Filet z kurczaka z warzywami i serem
- Filet rybny w cieście
- Kotlet de Volaille
- Kotlet otulony boczkiem
- Filet z kurczaka ze szpinakiem w sosie śmietanowym
- Ziemniaki, kluski śląskie, frytki, ryż

Zestaw surówek

- Surówka z kapusty pekińskiej
- Surówka z kapusty białej
- Surówka z marchwi
- Bukiet warzyw gotowanych

Ciasto, owoce, kawa, herbata

Zimne zakąski 3,5 porcji/ osobę (9 gatunków)

- Polędwiczki wieprzowe faszerowane
- Galantyna z kurczaka
- Tymbaliki wieprzowe/drobiowe
- Ryba po grecku
- Śledzie po żydowsku
- Pasztet z gęsi z sosem żurawinowym
- Jajko w szynce z sosem chrzanowym
- Sałatka z makaronu ryżowego
- Sałatka grecka
- Masło, pieczywo
- Herbata, Kawa

Ok. 23.30 Tort(we własnym zakresie) **kawa, herbata**(stół kawowy
i podawana na życzenie gości)

Flaki z pieczywem

Kolacja I 2 porcje/osobę

- Bigos staropolski
- Kielbaski delikatesowe białe/ wędzone
- Golonka gotowana na kapuście
- Stek po mieszczańsku
- Ziemniaki pieczone
- Barszcz czerwony czysty

Kolacja II

- Żurek

II W cenie menu:

- Szampan powitalny
- Apartament dla Pary Młodej – 1 doba
- Ciasto – 200 g/osobę
- Owoce w formie bufetu
- Nielimitowana kawa i herbata w formie bufetu lub podawana przez obsługę
- Pokrowce na krzesła

III Jako dodatkowe elementy uczty weselnej proponujemy za opłatą:

- Prosię pieczone z dodatkami np. kaszą gryczaną i sosem
- Smakowitą fontannę czekoladową lub alkoholową
- Napoje alkoholowe z naszego drink baru
- Szynek z pieca - po staropolsku
- Stół wiejski: zestaw wędlin tradycyjnych, smalec, masło, ogórki, marynaty, chleb
- Szyńka pieczona
- Szlachetne ryby wędzone oraz inne potrawy według uzgodnień.

Dekoracja sali jest w Państwa zakresie lub mogą Państwo skorzystać z naszego dekoratora lub innej firmy dekoratorskiej dowolnie wybranej.