

**MENU WESELNE – cena 175 PLN**

Powitanie Młodej Pary tradycyjnie chlebem i solą, gości lampką szampana.

PRZYSTAWKI: (do wyboru 1 porcja)

- Sałatka Santa Lucia, pieczywo
- Galantyna z drobiu z żurawiną, pieczywo
- Ozorki cielece w galarecie, sos tatarski, pieczywo

UROCZYSTY OBIAD POWITALNY:

ZUPA: (do wyboru 1 zupa)

- Rosół drobiowy z makaronem
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami
- Krem z pieczarek, groszek ptysiowy
- Krem z pomidorów i papryki, lane ciasto
- Zupa grzybowa z łazankami

DANIE GŁÓWNE: (do wyboru 1 porcja)

- Frykas z kureczaka w jarzynach, sos curry, ryż, marchewka na ciepło
- Medalion w grzankach, jabłko pieczone z żurawiną, frytki, mizeria ze śmietaną
- Fileciki drobiowe, sos paryski, ziemniaki, jarzynka gotowana z masłem
- Schab pieczony, sos, kluski śląskie, kapusta czerwona na ciepło
- Kotlet schabowy panierowany, ziemniaki, kapusta zasmażana

DESER: (do wyboru 1 porcja)

- Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
- Pudding z rodzynkami
- Galaretka owocowa z bitą śmietaną
- Szarlotka na ciepło w sosie waniliowym
- Sernik na ciepło w sosie waniliowym

ZIMNA PLYTA: (do wyboru 12 pozycji)

Schab pieczony, karczek pieczony, rolada z boczku, szynka, pasztet ze śliwką, galaretka z kureczaka, jajko faszerowane, deska serów, sałatka jarzynowa, sałatka MIX, śledź w śmietanie, śledź w oleju, sałatka z jajek, oliwki marynowane, pieczarki marynowane, papryka marynowana, ogórki konserwowe, pachnące maselko, pieczywo różne.

I KOLACJA, CIEPŁE DANIE: (do wyboru 1 pozycja)

- Roladki z indyka, sos, ryż na sypko, mizeria i sałatka z pomidorów
- Udko z kurczaka panierowane, ziemniaki, sałata zielona, sos czosnkowy

II KOLACJA NA CIEPŁO: (do wyboru 1 pozycja)

- Barszcz czerwony z krokietem
- Bigos staropolski, pieczywo
- Ragù z indyka z selerem, pieczywo

III KOLACJA NA CIEPŁO: (do wyboru 1 pozycja)

- Gołąbki z ryżem i mięsem, sos pieczarkowy
- Pierogi MIX (10 szt.)

Kawa, herbata, woda mineralna, coca-cola – bez ograniczeń.

Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu.

POLECAMY DANIA EXTRA*Specjalność szefa kuchni:*

- Prosię pieczone z nadzieniem w dekoracji z warzyw (ok. 15 kg) cena 1 600 PLN
- Szynka zadnia z kością, pieczona z pieca (ok. 6-7 kg) cena 500 PLN