

Imię i nazwisko, nr telefonu, email

TERMIN: 00-00-2019 (dzień) GODZ: 00:00 LICZBA OS: 00

CENA OS: 165zł

zadatek



WESELE

powitanie chlebem i solą, szampan dla gości (ustawiony na stoliku)

ZUPY

(poniżej 20 os do wybrania 1 zupa , powyżej 20 os -2 zupy)

rosół z makaronem
żurek z ziemniakami
grzybowa z łazankami

DANIA GŁÓWNE

(powyżej 20 os. do wybrania 3 dania po 70% z każdego rodzaju – 100g każda porcja

poniżej 20 os. 2 dania po 100%)

karczek wieprzowy sosie myśliwskim
szynka z pieca w sosie pieczeniowym
pierś z indyka pieczona w maśle i ziołach
podana z sosem pieczarkowo-brokułowym
gulasz wołowy
pieczony schab w sosie śmietanowo-chrzanowym
dorsz w ziołach w sosie cytrynowym
smażony filet z pstrąga w serowej panierce

DODATKI

ziemniaki, ziemniaki opiekane,
na ciepło: marchewka glazurowana lub buraczki zasmażane z masłem
na zimno: zestaw surówek (dwa rodzaje surówek)

kompot, woda niegazowana
sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka (0,5l/os.)

DESERY

(powyżej 60 osób do wybrania 2 rodzaje ciasta, dodatkowa porcja 5zł/os.)

sernik z brzoskwiniami
jabłecznik
biszkopt z kremem jogurtowym i owocami
ciasto czekoladowe
kawa/herbata

ZAKĄSKI

półmiski mięs pieczystych i pasztetów własnego wyrobu
tymbaliki – rybne z dorsza i łososia lub drobiowe
jajka z łososiem
ryba po grecku
śledzik po kaszubsku i w oleju
chleb biały, chleb pełnoziarnisty

SAŁATKI

(poniżej 20 os 2 sałatki do wyboru, powyżej 20 os – 3 sałatki)

sałatka z **wędzonym kurczakiem**
sałatka **jarzynowa**
sałatka z **tortellini**
sałatka **grecka**
sałatka **gyros**

OKOŁO GODZINY 22:00

(do wyboru 1 danie)

barszcz czerwony z domowym pasztecikiem
bogracz z pieczywem
flaki wołowe
udko z kurczaka z frytkami