

TERMIN: 00-00-2023 (DZIEŃ) GODZ: 00:00 LICZBA OS: 00

CENA OS: 255zł CZAS REZERWACJI: 4h

ZADATEK: 00

WESELE

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

ZUPY

(1 zupa do wybrania)

rosół z makaronem

grzybowa z łazankami

krem z pomidorów z grzankami

chrzanowa z tłuczonymi ziemniakami z boczkiem i cebulką

DANIA GŁÓWNE

(powyżej 20 os. do wybrania 3 dania po 70% z każdego rodzaju – 100g każda porcja
poniżej 20 os. 2 dania po 100%)

szynka z pieca z sosem pieczeniowym

zrazy wołowe w sosie własnym

połędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym

pieczony schab z sosem śliwkowym

pierś z indyka z sosem pieczarkowo-brokułowym

grillowany filet z pstrąga na kremowym szpinaku

filet z dorsza pieczony w ziołach

DODATKI

ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza gryczana, kopytka

(dwa rodzaje do wyboru)

na ciepło: buraczki zasmażane na maśle

na zimno: zestaw surówek (dwa rodzaje surówek)

DESERY

(powyżej 60 osób do wybrania 2 rodzaje ciasta, dodatkowa porcja 9zł/os.)

sernik z brzoskwiniami

jabłecznik

ciasto raffaello

ciasto czekoladowe

kawa/herbata

soki owocowe (jabłko, pomarańcz, porzeczka), kompot,

woda niegazowana – 500ml/osoba 12,-

napoje gazowane (cola, cola zero, sprite) – 500ml/osoba 12,-

impreza nocna - godzina otwarcia restauracji 300,-

ZAKĄSKI

półmiski mięs pieczystych

pasztet z dziczyzna z sosem żurawinowym

marynaty

rybka na sposób grecki

schab ze śliwką w galarecie

rolada szpinakowa z łososiem

śledzik korzenny w żurawinie

chleb wiejski

SAŁATKI

(poniżej 30 os 2 sałatki do wyboru, powyżej 30 os – 3 sałatki)

z wędzonym kurczakiem

jarzynowa

caprese z bazylią

grecka

gyros

KOLACJA NA CIEPŁO

(do wyboru 1 danie)

barszcz czerwony z domowym pasztecikiem

bogracz z kluseczkami

placki ziemniaczane z potrawką z połędwiczki wieprzowej

w sosie camembert