

# MENU WESELNE 2017

STANDARD - 1

PRZYSTAWKA:  
(80 gr/os.)

Przystawka z pieczonej piersi gęsi z korzenną emulsją z wiśni

ZUPA:  
(250 ml/os.)

Bulion z wiejskiej kury z domowymi kluseczkami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:  
(120 gr/os.)

Kurczak zagrodowy nadziewany łososiem i algami morskimi w sosie pomidorowo-krewetkowym  
Schab pieczony w niskiej temperaturze w sosie borowikowym  
Bitki wołowe duszone w sosie własnym  
Filet z dorsza w otoczce sezamowej

DODATKI:  
(100 gr/os.)

Ziemniaki z wody  
Ryż paraboliczny  
Kaszotto z pęczaku z porem

WARZYWA:

Surówki sezonowe - trzy rodzaje  
Marchewka duszona na miodzie

DESERY I NAPOJE:

Mix ciast (300 gr/os.)  
Owoce sezonowe (150 gr/os.)  
Kawa i herbata  
Napoje gazowane, soki i woda (1,5 l/os.)

ZIMNE PRZEKĄSKI  
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):  
(60 gr/os.)

Mix ryb wędzonych  
Śledź w oleju  
Rostbef na różowo marynowany w musztardzie francuskiej  
Rolada z boczku faszerowana cielęciną  
Sałatka Cesar  
Sałatka grecka  
Paszтет z dziczyzny z konfiturą śliwkową  
Karkówka z własnej wędzarni  
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00  
(250 ml/os.)

Zupa gulaszowa

TORT WESELNY – 24:00

100 gram na osobę

DANIE NA CIEPŁO – 1:30  
(250 ml/os.)

Barszcz czerwony z pasztecikiem z mięsem, z kapustą 50/50