

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO

Uroczystość rozpoczyna się powitaniem Młodej Pary

staropolskim zwyczajem:

Chlebem, solą oraz wodą i wódką.

Dla wszystkich Gości przywitanie uroczystym toastem-
lampką wina musującego.

Jesteśmy otwarci na wszelkie propozycje pod względem
kompozycji indywidualnego menu oraz formy podania.

Obiad:

✓ rosół wiejski z makaronem

✓ mięsa po 4 porcje na os.

● karkówka ze śliwką

● roladki drobiowe w sosie śmietanowym

● udko faszerowane drobiowe

● kotlet schabowy- tradycyjny

● filet paryski

● kacze udko

● kotlet devolay

✓ ziemniaki z koperkiem

- ✓ frytki
- ✓ surówki
- ✓ glazurowany groszek z marchewką
- ✓ buraczki z jabłkiem
- ✓ kapusta pekińska w sosie winegret

PRZEKĄSKI ZIMNE

- ✓ rolada z indyka ze szpinakiem
- ✓ sałatka hawajska z kurczakiem
- ✓ łosoś wędzony z fetą
- ✓ galantyna z drobiu
- ✓ mięsa pieczone (karkówka, schab)
- ✓ pstrąg w galarecie
- ✓ ryba po japońsku
- ✓ sałatka śledziowa
- ✓ galaretki drobiowe lub wieprzowe
- ✓ szynka w galarecie

DANIA GORĄCE

KOLACJA 1

- golonka po bawarsku w kapuście 60%
- karkówka grilowana 60%

KOLACJA 2

- barszcz z pasztecikami lub krokietami 100%

KOLACJA 3

- skrzydełka po teksańsku z kulkami ziemniaczanymi 100%

KOLACJA 4

- szaszłyki z ryżem 60%
- eskalopki drobiowe z ziołami prowansalskimi 60%

KOLACJA 5

- zupa gulaszowa 100%

SALA BANKIETOWA

Napoje zimne 1l. na os.

Napoje ciepłe kawa/herbata bez ograniczeń

Owoce na paterach

Wystrój sali

Pokój dla nowożeńców