



Propozycja Menu Weselne

(godzina rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia do ustalenia)

Rozpoczęcie datao godz. do godz.ilość osób.....

(godzina rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia do ustalenia)

*Wszystkie pozycje wymienione poniżej w menu zostaną podane na weselny stół bez
względu na ilość porcji na osobę*

Na powitanie lampka wina musującego 1p./os

Na dobry początek 1p./os. (prosimy o wybranie 1 pozycji)

Rosół z makaronem domowym, Krem brokułowy, Krem porowy, Krem pomidorowy,

Obiad 4p./os.

De Volla z serem, Kaczką udką

Pieczeń wieprzowa z czosnkiem i boczkiem

Pienki ze schabu z pieczarkami i serem

Kurczak w sosie białym

Baliki drobiowe z musem sera pleśniowego

Wieprzowe zrazy z ogórkiem, boczkiem i cebulą

Łosoś grillowany z sosem śmietanowo-ogórkowym

Roladki wieprzowe ze szpinakiem

Tradycyjne zrazy wołowe

Dodatki 3p./os.

Krokiety ziemniaczane, frytki

Ziemniaki gotowane, Ryż gotowany

Bukiet surówek (kap. biała, marchew, seler, buraczki) Sałatka grecka, fasolka zielona

Na słodko

Tort np. z cukierni Sowa

Ciasto z cukierni Sowa 3p./os

Lustra owocy (1 lustro na 10 osób)

Deser lodowo-owocowy 1p./os.

Kawa lub herbata w formie bufetu bez ograniczeń



Zimny bufet 6p./os.

Południczkę wieprzowę z grzybami

Terrine z piersi kurczaka w trzech smakach (bakaliowej, szpinakowej, paprykowej)

Tatar wołowy

Sałatkę grecką

Sałatkę z kurczaka

Sałatkę tradycyjną w szynce

Jajko w szynce

Szparagi w szynce

Śledzik a'la Leszek Biały

Galareta drobiowa lub wieprzowa

Ryba pod warzywami

Indyk z owocami

Pstrąg wędzony lub occie

Pieczyno

Szynkę pieczoną z sosem żurawinowo-chrzanowym 1p./os. (serwowana na ciepło)

Po północy 3p./os

Barszcz czerwony

Gołąbki w sosie pomidorowym

Szaszłyk z drobiu

Leczo po węgiersku

Na pożegnanie 1p./os

Żurek staropolski z jajkiem

Napoje zimne:

Sok, napoje lub wody, napoje gazowane 1 litr/os.

(Alkohol we własnym zakresie)

Pokój dla Młodej Pary – Gratis!

Cena 299pln/os