



## *Propozycja Menu Weselne*

*(godzina rozpoczęcia i zakończenia przyjęcia do ustalenia)*

*Rozpoczęcie data .....o 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 wieprzową z grzybami*

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

*Tatar wołowy*

*Salatka grecka*

*Salatka z kurczaka*

*Salatka tradycyjna 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*

*Szynka pieczona 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 350 pln/os*