

Menu weselne: 200 zł/os.

Przywitanie gości lampką szampana

I.

Zupa(jedna do wyboru):

Złocisty rosół z makaronem

Krem z pomidorów

Danie główne serwowane na półmiskach:

Chrupiący stek wieprzowy w sosie kaparowym

Soczysta pierś z kurczaka w ziołach w sosie cztery sery, devolay

Ziemniaki gotowane, ziemniaki talarki

Kapusta zasmażana, surówki sezonowe, warzywa blanszowane

Deser:

Chłodnik z wiśni z gałką lodów waniliowych

Zakąski zimne w stolach:

Tęczowa rolada z boczku kolorowym pieprzem

Szuflada z karczku z czosnkiem

Schab faszerowany owocami suszonymi

Galantyna drobiowa

Pasztet polski z żurawiną i grzybami

Babeczki z łososiem na kremie serowym

Tymbaliki drobiowe

Śledź w śmietanie z jabłkiem

Śledź w oliwie z czerwonym pieprzem

Salatka grecka z vinegretem musztardowym

Bukiet sałat z rozbelem, serem grana padano i rucolą

Bukiet świeżych warzyw

Pieczyno mix, masło

II.

Danie serwowane na półmiskach:

Kaczka pieczona

Żeberka pieczone w miodzie na ostro

Filet z indyka w sosie z zielonego pieprzu

Kluski śląskie, frytki

Surówki sezonowe, buraczki glazurowane na miodzie

III.

Danie serwowane do stołu (jedno do wyboru)

Barszcz biały z jajkiem i kielbasą

Flaki wołowe

IV.

Danie serwowane do stołu:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet ciast domowych, owoce całe i filetowane, napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, soki, woda mineralna z cytryną.

Pokój ze śniadaniem dla pary młodej gratis.

Proste dekoracje kwiatowe*.

***Możliwość zamówienia „bogatszych” dekoracji kwiatowych oraz wystroju sali po wcześniejszej konsultacji i wycenie przez dekoratorkę.**