

Menu weselne: 220 zł/os.

I. Przywitanie gości lampką szampana

Przystawka do szampana:

Pate (mus z kaczki) podane w kruchej babeczce

Zupa(jedna do wyboru):

Rosół z makaronem

Consomme z pierożkami

Danie główne serwowane na półmiskach:

Grillowana polędwiczka w sosie truflowym

Pierś supreme z serkiem bleu

Wołowina w sosie winno - maślanym

Ziemniaki gotowane, ziemniaki talarki

Kapusta zasmażana, surówki sezonowe, kalafior w sosie beszamelowym

Deser:

Mus czekoladowy z konfiturą malinową i gałką lodów waniliowych

Zakąski zimne w stolach:

Rolada z boczku z kolorowym pieprzem

Szufada wieprzowa faszerowana

Schab faszerowany owocami suszonymi

Kaczka faszerowana z karmelizowanymi rodzynekami

Rolada łososiowa z serkiem i szpinakiem

Pasztet polski z żurawiną i grzybami

Mix fingerfoodów – babeczki faszerowane pastą łososiową z kawiozem, pastą drobiową z suszonymi pomidorami, serkiem cremette

Śledź w oliwie z czerwonym pieprzem

Bukiet sałat z grillowaną polędwicą wołową, serem grana padano i rucolą

Sałatka z grillowaną pierśią kurczaka i pestkami dyni

Bukiet świeżych warzyw, pieczywo mix, masło

II.

Danie serwowane na półmiskach:

Zawijaniec drobiowy z pieczarką w sosie śmietanowym

Pieczeń wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu

Udko z kurczaka pieczone na złoto

Kluski śląskie, frytki

Surówki sezonowe, buraczki glazurowane na miodzie

III.

Danie serwowane do stołu:

Węgierska zupa gulaszowa

Flaki wołowe

IV.

Danie serwowane do stołu:

Żurek z jajkiem i białą kiełbasą

Barszcz czerwony z uszkami

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

Pokój ze śniadaniem dla pary młodej gratis.

Bogate dekoracje stołów dostosowane do kolorystyki młodej pary.