

**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.**