

Menu weselne all inclusive

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą

Toast szampanem

Napoje nielimitowane (wódka, wino czerwone i białe, piwo, soki owocowe 100%, wody mineralne, kawa, herbata)

Zupa do wyboru jedna

- dostojny krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- królewski rosół z makaronem
- krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- staropolski bulion z kotłunami
- krem z pomidorów z bazylią i grzankami

Dania główne do wyboru dwa mięsa

- roladki schabowe nadziewane pieczarkami z kapustą
- fileciki drobiowe z serem żółtym i szynką
- karkówka pieczona z cebulką
- połędwiczy wieprzowe otulane boczkiem w sosie kurkowym
- fileciki drobiowe ze szpinakiem i serem feta wraz z sosem musztardowo-miodowym
- zrazy wołowe
- rolada a'la śląska
- kotlet devolaille
- pieczeń rzymska

Dodatki skrobiowe 3 do wyboru:

- mini kluseczki
- gratine ziemniaczane
- ziemniaki z wody okraszone
- kluski śląskie
- gnocchi
- duphinki
- ptysie ziemniaczane
- frytki

Dodatki warzywne 4 do wyboru:

- kremowa surówka z selera bulwiastego z bakaliami
- surówka colesław
- surówka z marchewki
- sałatka z czerwonej kapusty
- sałatka z pora
- surówka z kapusty pekińskiej

Chwila na słodko:

- tort weselny firmowy
- kompozycja lodowa z owocami, bitą śmietaną i polewą czekoladowo-truflową -domowy sernik, ciasto czekoladowe,

Zimne zakąski 15 pozycji do wyboru:

- pieczony schab ze śliwką kalifornijską
- karczek pieczony w ziołach
- rolada z boczku pieczonego
- kurczak po sycylijsku
- galantyna drobiowa
- swojski pasztet pieczony
- ruloniki szynkowe w towarzystwie szparagów
- sałatka z pierożkami tortellini
- sałatka gyros
- tradycyjna sałatka jarzynowa z groszkiem zielonym
- sałatka z rukolą i prażonymi ziarnami
- sałatka z tuńczyka
- sałatka na sposób grecki
- śledzie z dębowych beczek podawane na różne sposoby
 - w buraczkach
 - w śmietanie
 - w sosie curry
- fileciki z pstrągą na sosie tatarskim
- jajka faszerowane
- jajka w majonezie podawane
- jajka pod pierzynką z sosu tatarskiego
- tymbaliki z cielęciną
- trufelki greckie
- pieczywo koktajlowe
- masło wielo-smakowe

Kolacje gorące 3 do wyboru:

- kolorowe szaszłyki wieprzowe
- boeuf strogonow z polędwiczek indyjskich
- kotlet de volaille
- staropolski barszcz czerwony wraz z babeczkami podawany
- tagliatelle z kurczakiem i szpinakiem
- pierś drobiowa zapiekana z pieczarkami i serem żółtym
- żurek swojski z kiełbasą
- bogracz

TO WSZYSTKO ZA JEDYNE 249 ZŁ ZA OSOBĘ

W cenie dekoracje ze świeżych kwiatów, architektura światłem , obsługa, wynajem Sali, aranżacja stołów.