

## **Propozycja menu weselnego (4)**

### **Obiad weselny**

#### **Zupa:** (jedna do wyboru)

- Tradycyjny polski rosół z domowym makaronem
- Aksamitny krem brokułowy z prażonymi migdałami
- Cebulowe consomme z zapiekaną grzanką z serem

#### **Danie główne:**

- Tradycyjna rolada wołowa
- Schab nadziewany śliwkami
- Pierś z indyka z szynką i serem
- Pierś z wiejskiej kaczki pieczona w pomarańczach

#### **Dodatki:**

- Kluski jasne, kluski ciemne
- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki zapiekane w ziołach
- Dufinki

#### **Dodatki:**

- Modra kapusta
- Kapusta zasmażana
- Surówka z kapusty pekińskiej
- Buraczki
- Surówka z selera z orzechami

#### **Deser**

- Duszona gruszka w sosie korzenno – winnym
- Szarlotka
- Kołocz
- Owoce

### **Zimna płyta**

- Pater pieczonych mięs: (szynka pieczona w ziołach, schab z frankfuterką, galantyna z kurczaka)
- Pater wędlin
- Kompozycja serów żółtych i pleśniowych
- Rolada Hubertusa
- Wyborny pasztet
- Śledzik w dwóch smakach
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z makaronu sojowego, pieczarek marynowanych i brokuł
- Sałata z owczym serem i oliwkami
- Tymbaliki drobiowe
- Jajka faszerowane pieczarkami

### **Gorące kolacje**

- Krokiety z mięsem podane z barszczem czerwonym
- Beuf Strogonof
- Krucha szynka wieprzowa w sosie chrzanowym ze smażonymi ziemniaczkami i kapustą

### **Napoje**

- Kawa/herbata- bez ograniczeń
- Soki owocowe – bez ograniczeń
- Woda mineralna – bez ograniczeń

### **Atrakcje**

- Powitanie Pary Młodej chlebem i solą
- Wino musujące na powitanie gości weselnych
- Wystrój stołów- kwiaty, świece

**KOSZT: 195 zł/osobę**