

Menu weselne I
100% dań na osobę
199 pln

**Przywitanie gości lampką wina musującego,
a Młodej Pary chlebem i solą**

Zupa serwowana w wazach

Rosół z kury wiejskiej i wołowiny z makaronem, marchewką i pietruszką

Danie główne serwowane na półmiskach

Sznicelki z piersi indyka z kaparami w sosie maślanym
Myśliwska pieczeń wieprzowa faszerowana grzybami i warzywami na ostro
Fileciki z pstrąga pieczone z pomidorami i szalotką
Piersi z kurczaka w złotej panierce

Dodatki

Ziemniaki gotowane / Frytki / Ryż dziki
Gotowane warzywa
Dwa rodzaje surówek (do ustalenia w zależności od sezonu)

Deser

Sernik w polewie lukrowej
Szarlotka
Śnieżynka, czyli puszyste ciasto biszkoptowe
przełożone kremem budyniowym i konfiturą owocową

Napoje bez ograniczeń

Woda niegazowana z cytryną, miętą lub żurawiną
Kawa / Herbata / Soki owocowe 100%

Zimna kolacja

Pieczone mięsa z sosem chrzanowo-śmietanowym:

Boczek z chrupiącą skórką

Schab z owocami

Karkówka z czosnkiem i majerankiem

Swojskie wędliny z Folwarcznej wędzarni z ostrą musztardą

Domowe pasztety z żurawiną (delikatny pasztet drobiowy, pasztet wieprzowy z wątróbką)

Śledzik w oleju z cebulką i marchewką

Salaty:

Zielone sałaty w towarzystwie mango granatu i fety

Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi polane sosem jogurtowo - czosnkowym

W galarecie:

Tymbaliki z kurczaka

Chrupiące przekąski:

Babeczki koktajlowe z grzybami i pietruszką

Babeczki koktajlowe z pomidorami, cebulą, czosnkiem i bazylią

Tarta z grillowanymi warzywami

Dodatki

Pieczyno mieszane

Smalec / Ogórki / Masło / Marynaty

Sosy na zimno

Ok. 22:30

Pieczony schab z boczkiem i śliwką

podany z ziemniakami w mundurkach w towarzystwie zielonych sałat z pomidorkami koktajlowymi oraz sosem vinegrette

Po 1:30 w nocy

Barszczyk z pasztecikami