

MENU WESELNE I

100% dań na osobę

*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 PÓLMISKACH

Sznicelki z piersi indyka z pieczarkami i zieloną pietruszką w sosie maślanym

Długo pieczona karkówka w sosie pieczeniowo – śliwkowym z warzywami

Pieczony pstrąg z limonką i warzywami w sosie maślano - limonkowym

Faszerowane udka z kurczaka

DODATKI

Ziemniaki gotowane / Frytki / Ryż / Gotowane warzywa

Dwa rodzaje surówek (do ustalenia w zależności od sezonu)

DESER 70%

Sernik z bezą

Szarlotka

Śnieżynka, czyli puszyste ciasto biszkoptowe
przełożone kremem budyniowym i konfiturą owocową

Babeczki z kremem budyniowym i owocami

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

Woda niegazowana z cytryną i miętą/ Woda gazowana / Kawa / Herbata / Soki
owocowe 100%



FOLWARK DAJAK

ZIMNA KOLACJA

Półmisek pieczonych mięs i pasztetów z marynatami i sosami:

Rolada z kurczaka na słodko

Schab szpikowany słoninką

Pasztet wieprzowy podawany z żurawiną i marynatami

Długo marynowana polędwiczka wieprzowa z cebulką

i ogórkiem kiszonym podana z sosem musztardowym

Śledzik w oleju z cebulką i marchewką w słoiczku

Śledzik w śmietanie w słoiczku

SALATY:

Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, papryką,
pomidorkami, ogórkiem z sosem vinegrette

Tradycyjna sałatka jarzynowa

W GALARECIE:

Galantyna z kurczaka

DESKA CHRUPIĄCYCH PRZEKĄSEK Z SOSAMI:

Koreczki caprese

Koreczki z serem dojrzewającym, winogronem, orzechem włoskim

Tartaletka z ciasta francuskiego z grzybami

Tartaletka z ciasta francuskiego z grillowanymi warzywami

Pieczone młode marchewki

DODATKI

Pieczywo mieszane/Smalec / Ogórki / Masło / Marynaty/ Sosy na zimno

OK. 22:30

Pieczony schab z boczkiem i śliwką

podany z zapiekаныmi ziemniakami w ziołach i śmietanie w towarzystwie
zielonych sałat z pomidorkami koktajlowymi oraz sosem vinegrette

PO 1:30 W NOCY

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem

