

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

Żeberka wieprzowe w miodzie na ostro

Pieczony pstrąg z limonką i warzywami w sosie maślano - limonkowym

Piersi z kurczaka w złotej panierce

DODATKI

Ziemniaki gotowane / Puree ziemniaczane z odrobiną chrzanu /
Frytki / Ryż / Gotowane warzywa

Dwa rodzaje surówek (do ustalenia w zależności od sezonu)

DESER 70%

Sernik

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%

ZIMNA KOLACJA

Pieczona rolada z kurczaka na słodko

Pieczony schab szpikowany słoninką



FOLWARK DAJAK

Długo marynowana polędwiczka wieprzowa z cebulką i ogórkiem kiszonym
Paszтет wieprzowy podawany z żurawiną i marynatami
Śledzik w oleju z cebulką i marchewką
Śledzik w śmietanie

SALATY:

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

W GALARECIE:

Galantyna z kurczaka

CHRUPIĄCE PRZEKĄSKI:

Babeczki wytrawne na dwa sposoby
Tarta z grzybami leśnymi, cebulą i zieloną pietruszką
Tarta z grillowanymi warzywami

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

Barszczyk z pasztecikami

