

Menu III

295 zł/os

Wino musujące na powitanie Gości

Chlebek weselny

1. Zupa : (do wyboru)

Rosół z kluseczkami pietruszkowymi

Krem ze świeżych pomidorów

Krem z borowików

2. Danie główne:

Zrazy wieprzowe w sosie własnym

De volaille z masłem i pietruszką

Pierś faszerowana suszonymi pomidorami i fetą

Roladki z indyka faszerowane pieczarkami

Pierś z kaczki z sosem żurawinowym

Łosoś na szpinaku

Dodatki:

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki opiekane

Kasza bulgur

Frytki

Buraczki

Surówka sezonowa

Czerwona kapusta zasmażana

Warzywa blanszowane

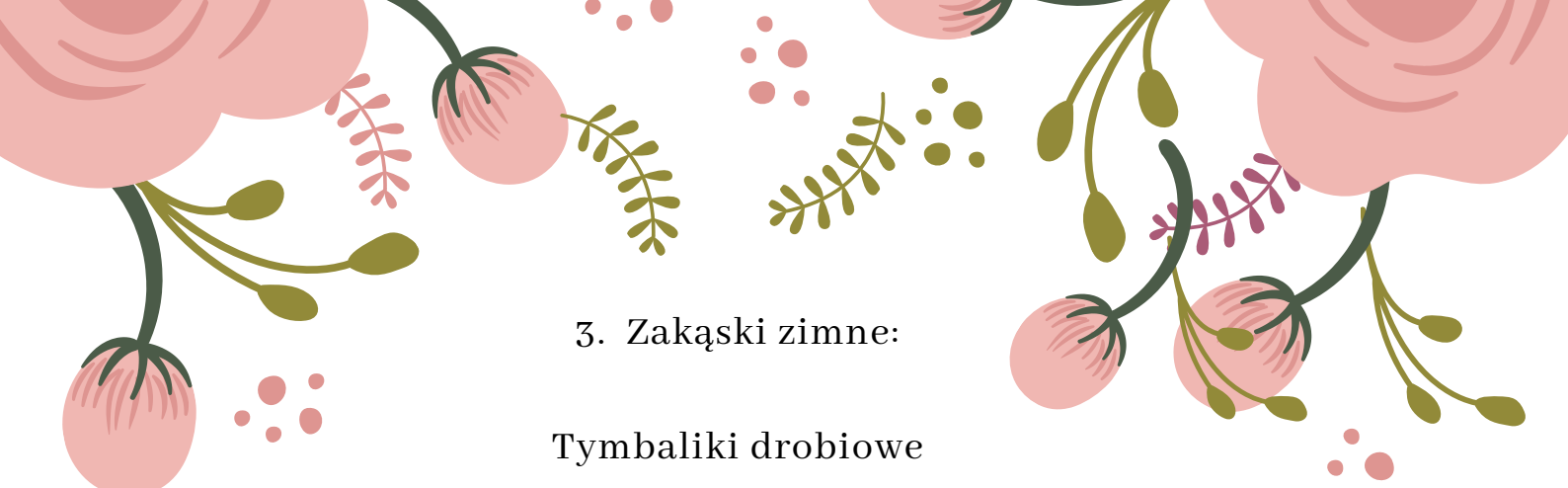
Napoje zimne:

Woda z miętą i cytryną

Soki 1 l / osoba (pomarańcza, jabłko)

Napoje ciepłe :

Kawa , herbata bez ograniczeń



3. Zakąski zimne:

Tymbaliki drobiowe

Półmisek mięs pieczonych(rolada z boczkiem, schab, karkówka)

Roladki z tortilli z szynką parmeńską, pomidorem i parmezanem

Śledź w 3 smakach(kaszubski, w śmietanie, z cebulką)

Ryba po grecku

Mix past(rybna, jajeczna, pomidorowa) podawany z pieczywem

Francuskie po meksykańsku

Pstrąg faszerowany

Sałatka grecka

Carpaccio z buraków

Sałatka ziemniaczana z wędzonym pstrągiem

Tatar wołowy

Dodatki:

2 rodzaje pieczywa, masło

4. Kolacja I :

Strogonoff

Schab z boczkiem w śmietanie

5. Kolacja II :

Faszerowane papryki

Nugetssy z sosem czosnkowym

6. Kolacja III :

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Poprawiny:

Żurek z jajkiem i kielbasą