

Jadłospis

Menu weselne (przykładowe)

OBIAD:

- rosół makaronem
- kotlet schabowy z piersi
- schabowy
- kotlet mielony z pieczarkami
- pieczeń z karczku w sosie
- marchewka
- surówka z białej kapusty
- buraczki
- ziemniaki + kluski śląskie

DANIA GORĄCE (4 do wyboru):

- bigos
- flaki wołowe
- uduka pieczone
- zupa gulaszowa
- gołąbki w sosie
- barszcz czerwony z krokietem

DANIA ZIMNE:

- sałatka włoska
 - sałatka Gyros
 - śledź w oleju
 - ryba po grecku
 - galaretka z drobiu
 - mięso pieczone (schab, karczek, boczek)
 - jajko w sosie tatarskim
-

-
- ozorek w sosie chrzanowym
 - wędlina

INNE:

- pieczywo (bez ograniczeń)
- kawa, herbata (bez ograniczeń)
- owoce
- napoje (1 litr na osobę)
- szampan (1 lampka na osobę)

Poprawiny:

- żurek z jajkiem i kielbasą

DODATKI:

- pełen obiad na poprawiny
- stół wiejski (chleb wiejski, kielbasa wiejska, szynka, gicz, boczek pieczony swojski, salceson, kaszanka, smalec własnej produkcji, ogórek kiszony, owoce, 6 rodzajów alkoholi smakowych)
- pieczony udziec wieprzowy z ziemniakami (25 osób)
- pieczony prosiak (70-80 osób)
- pieczony dzik (70-80 osób)

(Pieczone w całości z ziemniakami, podawane uroczyście z kapustą zasmażaną z rodzynkami po myśliwsku)

SPECJALNOŚCI

- kwaśnica
- gołonka po Sudecku

- pstrąg smażony po Pastersku
- oscypek grilowany z boczkiem

SPECJALNOŚĆ KARCZMY GÓRALSKIEJ NA ZAMÓWIENIE:

1. Udziec pieczony wieprzowy (25 osób) ziemniaki w mundurkach, smażona kapusta
2. Prosiak Biesiadny (60 osób) ziemniaki pieczone, kapusta kiszona zasmażana
3. Dzik pieczony (60 osób) ziemniaki pieczone, kapusta zasmażana po myśliwsku z rodzynkami