

# AMBER

## *Oferta weselna*

### **OBIADY I DANIA GORĄCE**

#### **Rosoly i zupy**

- Rosół domowy z makaronem
- Zupa pieczarkowa z łazankami
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Zupa pomidorowa z makaronem
- Zupa grzybowa z łazankami

#### **II dania**

- Rolada wołowa tradycyjna
- Schab po szwajcarsku
- Rolada drobiowa (wstążka)
- Kieszeń zbójnicka
- Rolada schabowa
- Devollay
- Udko z kurczaka pieczone
- Udko z kurczaka faszerowane
- Schab w pianie
- Schab ze śliwką lub morelą
- Szaszłyk drobiowo warzywny
- Kotlet z piersi w bułce i sezamie
- Cordon blu
- Schab z ananasem

#### **Dodatki (dwa rodzaje do wyboru)**

- Kluski śląskie
- Ziemniaki nowe z wody (sezonowo)
- Ziemniaki zapiekane
- Frytki
- Dufinki
- Ryż z jarzynami

## **Surówki**

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z czerwonej kapusty
- Surówka z pekińskiej kapusty
- Surówka z sałaty z pomidorami suszonymi
- Wiosenna

## **Dania obiadowe odrębnie kalkulowane**

- Kaczka pieczona z jabłkami
- Kaczka faszerowana
- Befszyk tatarski
- Fu-fu z łososia
- Roladki rybne z ogórkiem
- Faworki z kurczaka

## **Dania gorące (do wyboru)**

- Barszcz czerwony z pasztecikami
- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z mieszkami
- Barszcz czerwony z uszkami
- Szaszłyk drobiowo – wieprzowy
- Mintaj na dywaniku warzywnym
- Gulasz węgierski z kluseczkami
- Beufstrogonow
- Żurek chrzanowy
- Flaki
- Fasolka po bretońsku
- Bigos
- Paprykarz

## **WĘDLINY I MIĘSA**

### **Wędzone parzone**

- Szyńka wiejska
- Szyńka konserwowa
- Baleron
- Kabanosy
- Boczek
- Połędwica sopocka
- Szyńka drobiowa

## **Mięsa pieczone**

- Karczek
- Boczek faszerowany
- Szyńka
- Schab faszerowany śliwką
- Schab faszerowany morelą
- Schab czosnkowy

## **PASZTETY, GALANTYNY I GALARETY**

### **Pasztety i galantyny**

- Pasztet drobiowy
- Pasztet staropolski

### **Wyroby w galarecie**

- Schab
- Szyńka z musem chrzanowym
- Tymbaliki z kurczaka

## **ZAKĄSKI I SAŁATKI I INNE**

### **Salatki (proponujemy 2 rodzaje w zależności od serwowanych mięs)**

- Gyros
- Jarzynowa
- Grecka
- Z kapusty pekińskiej z ananasem
- Królewska
- Makaronowa
- Ryżowa z tuńczykiem

### **Zakąski**

- Jaja faszerowane łososiem
- Jaja faszerowane tuńczykiem
- Jaja w majonezie
- Śliwka i morela zapiekane w bekonie (Rumaki)
- Pierścienie dekoracyjne
- Mieszki z musem chrzanowym
- Faszerowane ogórki
- Faszerowane Pomidory
- Babeczki nadziewane
- Kulki mięsne

## **Sery**

- Sery pleśniowe, żółte, wędzone
- Pasty serowe

## **Przetwory rybne i śledziowe**

- Śledź w oliwie
- Śledź w occie
- Śledź w śmietanie
- Filet śledziowy korzenny
- Ryba po grecku
- Ryba w zalewie słodko-kwaśnej

## **DODATKI**

### **Napoje gorące** (bez ograniczeń)

- Kawa rozpuszczalna ze śmietanką
- Herbata z cytryną

### **Owoce**

- Wybór owoców sezonowych świeżych
- Słodycze (kilka gatunków cukierków)

### **Dodatki**

- Pieczywo jasne i ciemne
- Warzywa świeże
- Pikle, grzyby marynowane
- Musztarda, chrzan
- Masło

## *Scenariusz weselny*

- Powitanie chlebem i solą przed wejściem
- Powitanie szampanem na sali weselnej
- Obiad
- Tort, kawa, herbata
- Zimna płyta
- I danie gorące przed północą
- II danie gorące po oczepinach – gorąca kolacja
- III danie gorące około godz. 2:00 - 2:30