

Menu weselne 2 dniowe- lux

I dzień

II dzień

OBIAD

do wyboru

I danie

ROSÓŁ Z MAKARONEM
KREM POROWO-PIECZARKOWY
KREM SEROWY Z GRZANKAMI
ZUPA CEBULOWA

II danie

KLUSKI ŚLĄSKIE BIAŁE I CIEMNE
ROLADA ŚLĄSKA
FILET Z BROKUŁAMI I SERKIEM TOPIONYM
UDKO KACZE
PIECZEŃ WIEPRZOWA
PIERŚ NADZIEWANA PIECZARKAMI

KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA
KAPUSTA CZERWONA NA ZIMNO
KAPUSTA BIAŁA NA ZIMNO

KLUSKI BIAŁE, CIEMNE
ROLADA DROBIOWA ZAWIJANA W BOCZKU
SZNYCEL DROBIOWY Z PIECZARKAMI
SKRZYDEŁKA FILETOWANE NADZIEWANE
ŻEBERKA W MIODZIE

KAPUSTA BIAŁA Z ZASMAŻKĄ NA CIEPŁO
KAPUSTA CZERWONA I BIAŁA NA ZIMNO

DESER

DO WYBORU:

LODY Z OWOCAMI
SZPAJZA ŚLĄSKA (PTASIE MLECZKO)
GALARETKA Z BITĄ ŚMIETANĄ
BRZOSKWINIE Z MIGDAŁAMI I BORÓWKĄ
PIECZONE JABŁKA Z KRUSZONKĄ NA CIEPŁO

KAWA, HERBATA
OWOCE

CIASTA, TORT, SŁODYCZE, CIASTECZKA KRUCHE WE WŁASNYM ZAKRESIE

ZIMNA PŁYTA

KURCZAK W GALARECIE
SCHAB W GALARECIE
OZORKI WP. W GALARECIE
SZYNKA FASZEROWANA sosem tatarskim W GALARECIE
RYBA W GALARECIE

DO WYBORU 3 OPCJE

TARTINKI Z PASTĄ MARCHWIOWO-SEROWĄ
ŚLEDŹ W CEBULCE LUB PO KASZUBSKU
PASZTEY, PIECZENIE
SZYNKA KONSERWOWA
KEKS DROBIOWY
SERY: PLEŚNIOWY, ŻÓŁTY
ROLADKI SEROWE
TORTILLA NA ZIMNO Z SZYNKĄ I SAŁATĄ

SAŁATKA Z KURCZAKA Z ANANASEM
SAŁATKA PIECZARKOWA
SAŁATKA GYROS
SAŁATKA WARZYWNA
SAŁATKA MAKARONOWA Z WARZYWAMI
SAŁATKA Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI CHERRY
SAŁATKA Z BROKUŁÓW Z MIGDAŁAMI I FETĄ
SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM
SAŁATKA Z KALAFIOREM I KURCZAKIEM
SAŁATKA ARABSKA Z PRAŻONĄ CEBULKĄ

do wyboru 3 opcje

KULECZKI JAJECZNO-ORZECHOWE- SEROWE
KURCZACZKI PANIEROWANE Z 2 DIPAMI(SALSA, CZOSNKOWY)
RYBA OPIEKANA W ZALEWIE OCTOWEJ
PIECZYWO, MASŁO

II OBIAD w I dzień

PIERŚ W MIGDAŁACH I PESTKACH DYNI
KOTLET A'LA DEWOLAJ
KOTLECICKI SCHABOWE
SZNYCELKI Z PIECZARKAMI I SEREM
KOTLET PO HAWAJSKU
ZIEMNIANKI PURRE
FRYTKI
CZĄSTKI ZIEMNIACZANE
RYŻ BIAŁY

SAŁATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ
ZESTAW JARZYN(MARCHEW Z GROSZKIEM,KALAFIOR,BROKÓŁ,FASOLKA)

III CIEPŁY POSIŁEK

w I dzień

KIEŁBASKI BIAŁE SMAŻONE
FRANKFURTERKI
BIGOS
PIECZYWO

UDZIEC PIECZONY
CIAPKAPUSTA

IV CIEPŁY POSIŁEK

w I dzień

DO WYBORU 1 OPCJA

DO WYBORU 1 OPCJA

BARSZCZYK CZERWONY Z KROKIECIKIEM
ŻUREK ŚLĄSKI Z KIEŁBASKĄ I JAJKIEM
ZUPA GULASZOWA A'LA STROGONOFF
ZUPA GULASZOWA A'LA BOGRACZ
FLACZKI WOŁOWE
ZUPA DROBIOWA A'LA FLACZKI

II CIEPŁY POSIŁEK

w Poprawiny

PLACUSZKI WĘGIERSKIE
Z GULASZEM

LUB

GOŁĄBKIE

III-CIEPŁY POSIŁEK

POPRAWINY

CENA 230 ZŁ/OSOBA

GODZINY PODANIA POSIŁKÓW USTALANE INDYWIDUALNIE DO POTRZEB KLIENTA

DODATKOWE OPCJE

WSZYSTKIE SŁODKOŚCI 16 zł + TORT
RYBA PO GRECKU 5 zł
RYBA OPIEKANA W ZALEWIE OCTOWEJ 5 zł
SCHAB PIECZONY NADZIEWANY ŚLIWKĄ 5,5 zł
GOŁONKA PIECZONA B/K 6zł/100g
SMAŻONA RYBA W CIEŚCIE NALESNIKOWYM(MINTAJ LUB SOLA) 8 zł
KRUPNIOKI, ŻYMLOKI (KASZANKA, BUŁCZANKA) 5zł
BROKUŁ W SOSIE CZOSNKOWO-ŚMIETANOWYM 5,5 zł
PIECZARKI NADZIEWANE 5zł
GOŁĄBKİ 5 zł

STÓŁ WIEJSKI 800-1000 ZŁ

KIEŁBASA SWOJSKA
KIEŁBASA WIEJSKA
KRUPNIOK
ŻYMLOK
OGÓRKI KISZONE MAŁOSOLNE
SMALEC
CHLEB WIEJSKI
SZYNKA WEDZONA SUROWA
SZYNKA SWOJSKA
BOCZEK WĘDZONY
SALCESON BIAŁY
SALCESON CZARNY
PASZTETOWA
WĄTROBIANKA
ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ „BIMBER”

POKROWCE NA KRZESŁO W CENIE MENU