Menu na przyjęcie weselne

Zupa:
Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne:
Pieczeń z karkówki
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
Kotlet drobiowy „de Volaille”

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego
Wykwintny sos pieczeniowy
Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - trzy rodzaje

Sałatki:
Sałatka grecka
Sałatka jarzynowa tradycyjna

Zakąski:
Deska mięs pieczonych – boczek rolowany, schab z morelą, schab ze śliwką, karczek w ziołach, szynka staropolska
Pasztet po Piławsku z orzechami włoskimi i żurawiną
Jajka w sosie tatarskim
Rollsy z szynką, chrupiącą sałatą i papryką
Smalczyk Piławski z ogórkami kiszonymi
Różnorodne pieczywa

Dania na ciepło:

Gołąbki z Piławskiego Dworu

Zupa gulaszowa

Napoje:
Soki owocowe 0,5 l na osobę w cenie (reszta płatna wg spożycia gości)
Woda z cytryną i miętą 0,5 l na osobę (reszta płatna wg spożycia gości)
Serwis kawowy przez całe przyjęcie

Koszt: 225 zł / os.

Niektóre potrawy lub dodatki do potraw mogą ulec zmianie ze względu na trudną lub niemożliwą dostępność któregoś ze składników