



Menu na przyjęcie weselne

Zupa:

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne (3 porcje/os):

Rolada śląska

Schab pieczony faszerowany w sosie śliwkowym

Eskalopki z indyka z szynką parmeńską

Kotlet drobiowy „de Volaille” nadziewany serem pleśniowym, serem żółtym lub szpinakiem z czosnkiem

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego, kluski śląskie

Wykwintny sos pieczeniowy

Surówki ze świeżych warzyw:

- buraczki
- biała kapusta z marchewką i czerwoną cebulą
- warzywa gotowane na parze

Salatki:

Salatka z pieczonym łososiem, granatem i słonecznikiem

Salatka caprese z octem balsamicznym

Salatka jarzynowa

Zakąski:

Tymbaliki drobiowe z pierzynką chrzanową

Patery mięs pieczonych:

- boczek rolowany,
- schab pieczony
- karczek w ziołach,

Szynka staropolska serwowane z sosem chrzanowym i musztardowym

Roladka z indyka z serem feta i suszonymi pomidorami

Babeczki z kremem z łososia garniowane kielkami buraka

Jajka faszerowane pastą z krewetek

Pasztet po Piławsku z orzechami włoskimi i żurawiną

Deska serów garniowanych owocami

Salatka jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce

Rollsy z rybą wędzoną, szpinakiem i serkiem mascarpone

Tatar z Matiasa

Różnorodne pieczywa

Dania na ciepło:

Bigos myśliwski z grzybami leśnymi

Udziec płonący serwowany z pieczonymi ziemniaczkami i kapustą

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje:

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą bez limitu

Serwis kawowy przez całe przyjęcie

W cenie wesela:

- przywitanie Pary Młodej chlebem i solą
- toast powitalny szampanem
- apartament dla Pary Młodej

Koszt: 380 zł / os.

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