



Menu na przyjęcie weselne

Zupa:

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne:

Rolada śląska

Kotlet schabowy z pieczarkami

Kotlet drobiowy „de Volaille” nadziewany serami pleśniowymi, serami żółtymi bądź szpinakiem z czosnkiem

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego

Kluski śląskie

Wykwintny sos pieczeniowy

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - trzy rodzaje

Sałatki:

Sałatka grecka

Sałatka chrupiący brokuł, kalafior z kurczakiem

Sałatka jarzynowa tradycyjna

Zakąski:

Deska mięs pieczonych:

boczek rolowany, schab z morelą, schab ze śliwką, karczek w ziołach, szynka staropolska serwowana z sosem chrzanowym i musztardowym

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Babeczki z kremem z łososia garniowane kielkami buraka

Jajka z pastą i szczypiorkiem

Pasztet po Piławsku z orzechami włoskimi i żurawiną

Deska serów garniowanych owocami

Smalczyk Piławski z ogórkami kiszonymi

Różnorodne pieczywa

Dania na ciepło:

Bigos myśliwski z grzybami leśnymi

Żeberka pieczone

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Napoje:

Soki owocowe 1 l na osobę w cenie (reszta płatna wg spożycia gości)

Woda z cytryną i miętą 1 l na osobę (reszta płatna wg spożycia gości)

Serwis kawowy przez całe przyjęcie

Koszt: 260 zł / os.