



Menu na przyjęcie weselne

Zupa:

Rosół z makaronem, pietruszką i marchewką

Danie główne:

Rolada śląska

Kotlet schabowy „szwajcar”

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

Udka drobiowe faszerowane

Ziemniaczki z gałązką kopru włoskiego

Kluski śląskie

Wykwintny sos pieczeniowy

Surówki ze świeżych warzyw: sezonowe - trzy rodzaje

Sałatki:

Sałatka z pieczonym łososiem, granatem i słonecznikiem

Sałatka caprese z octem balsamicznym

Sałatka wiosenna z jajkiem i pieczarkami

Zakąski:

Rolada szpinakowa z serkiem mascarpone i łososiem

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Patery mięs pieczonych – boczek rolowany, schab z morelą, schab ze śliwką, 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

Sałatka jarzynowa tradycyjna zawijana w szynce

Guacamole z grzanką

Różnorodne pieczywa

Dania na ciepło:

Bigos myśliwski z grzybami leśnymi

Gołąbki z Piławskiego Dworu

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

Koszt: 295 zł / os.