

Propozycja menu weselnego

Tradycyjne powitanie chlebem i solą oraz lampą wina musującego

Szampan bezalkoholowy: szt.

ZUPA

(do wyboru jedna pozycja)

- ☐ Rosół tradycyjny
- ☐ Krem z pieczarek
- ☐ Krem z palonego kalafiora
- ☐ Krem z zielonych warzyw
- ☐ Krem z białych warzyw
- ☐ Francuska zupa cebulowa

DANIE GŁÓWNE

Półmisek mięs (3 szt./os.)

podawane wszystkie rodzaje

Rolada śląska

Kaczka pieczona

Łódki faszerowane brokulem i serem

Pierś drobiowa z mozzarellą i pomidorami

De Volaille z masłem czosnkowym

Macerowana wieprzowina w sosie grzybowym

Dodatki skrobiowe (do wyboru dwie pozycje)

- ☐ Kluski śląskie
- ☐ Ziemniaki z wody z koperkiem
- ☐ Risotto z warzywami

Dodatki warzywne (do wyboru trzy pozycje)

- ☐ Kapusta czerwiona gotowana z boczkiem
- ☐ Biała kapusta gotowana z koperkiem
- ☐ Buraczki z cebulką
- ☐ Surówka z selera z rodzynkami
- ☐ Surówka z białej kapusty
- ☐ Surówka z marchwi

CIASTA

(do wyboru pięć rodzajów)

TORT

wzór tortu (numer)
smak

DESERY

(do wyboru jedna pozycja)

- ☐ Mascarpone z musem truskawkowym
- ☐ Kopa z bakaliami
- ☐ Lody rzemieślnicze z owocami
- ☐ Mus karmelowy z orzechami
- ☐ Deser czekoladowy z leśnymi owocami
- ☐ Deser chałwowy z aromatem leśnych owoców
- ☐ Mix deserów podawane w formie bufetu

ZIMNA PŁYTA

Półmisek wędlin szlachealnych

Patera serów

pasztet pieczony ze śliwką

Tortilla warzywna z twarogiem

Pierogi gyoza z sosem słodko-kwaśnym

Befszyk tatarski podawany z ogórkiem,
cebulką i pieczarkami konserwowymi

Łosoś wędzony

Terinna drobiowa z glazurą owocową

Tymbaliki drobiowe

Caprese sosem balsamico i bazylią

Marynowane warzywa na zimno

Pieczyno, masło

Salatki (do wyboru dwie pozycje)

- ☐ sałatka ryżowa z nasionami słonecznika/
- ☐ sałatka grecka/ sałatka sezonowa/
- ☐ sałatka brokułowa z sosem czosnkowym/
- ☐ sałatka z pomidorami na roszpuncie/
- ☐ sałatka jarzynowa z chipsem bekonowym

Śledzie (do wyboru dwie pozycje)

- ☐ śledź w oleju ☐ śledź po japońsku ☐ śledź po węgiersku
- ☐ śledź w śmietanie z jabłkiem i cebulką
- ☐ rolmopsy i kulki rybne

PRZEKĄSKI NA CIEPŁO

Chrupiące nuggetsy z dipem czosnkowym

Camembert w złocistej panierce z sosem żurawinowym

I KOLACJA

Półmisek mięs (1/5szt./os.) - podawane wszystkie rodzaje
żeberka pieczone/ kotlet bacy z serem wędzonym /
filet z indyka w porach

Dodatki skrobiowe : frytki / ziemniaki pieczone

Dodatki warzywne : colesław / kapusta zasmażana

II KOLACJA

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

III KOLACJA

(do wyboru jedna pozycja)

- ☐ Bogracz
- ☐ Tradycyjny żurek śląski
- ☐ Strogonoff