



Menu Srebrne - cena 110 zł

Menu zawiera:

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST WINEM MUSUJĄCYM
OBIAD (ZUPA I SERWOWANE DANIE GŁÓWNE)
ZIMNĄ PŁYTY
I CIEPŁĄ KOLACJĘ
NIELIMITOWANE NAPOJE (SOKI, WODA, KAWA I HERBATA)
POKROWCE NA KRZESŁA

Rozpoczęcie przyjęcia:

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST WINEM MUSUJĄCYM WRAZ Z TRADYCYJNYM
TŁUCZENIEM KIELISZKÓW

Obiad

Zupa

- ROSÓŁ Z KRÓLEWSKIM MAKARONEM

Danie główne

- (SERWOWANE, JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)
- SOCZYSTA PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE MYŚLIWSKIM Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI I TARTYMI BURACZKAMI
 - TRADYCYJNA ROLADA ŚLĄSKA W SOSIE PIECZENIOWYM Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI I CZERWONĄ MODRĄ KAPUSTĄ
 - PANIEROWANA ROLADKA DROBIOWA NADZIEWANA PIECZARKAMI W SOSIE ŚMIETANOWYM Z PIECZONYMI TALARKAMI ZIEMNIACZANYMI I SAŁATKĄ Z WIOSENNYCH WARZYW



Po obiedzie zapraszamy na słodki poczęstunek: tort weselny

Zimna płyta

- PATERA WĘDLIN, PIECZONYCH MIĘS I WĘDZONYCH KIEŁBAS
- DESKA SERÓW (SERY ŻÓLTE, GÓRALSKIE, KORECZKI)
- ROLADKI Z SZYNKI
- PASZTET ZAJĘCZY
- TYMBALIKI Z KURCZĄT Z WARZYWAMI
- ŚLEDŹ MARYNOWANY W PRZYPRAWACH
- JAJKA W SOSIE Tatarskim
- TRADYCYJNA SAŁATKA JARZYNOWA
- SAŁATKA WIOSENNA Z PASECZKAMI DROBIOWYMI
- PIKLE WARZYWNE (MARYNOWANE GRZYBKI, OGÓRKI, PAPRYKA)
- JASNE I CIEMNE PIECZYWO, MASŁO ŚMIETANOWE

Ciepła kolacja

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- SZYNKA WIEPRZOWA W SOSIE WŁASNYM Z KOPYTKAMI OKRASZONYMI DUSZONĄ CEBULKĄ ORAZ WŁOSKĄ KAPUSTĄ ZE SKWARKAMI
- SAKIEWKI DROBIOWE NADZIEWANE SZPINAKIEM I KOZIM SEREM Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI W MUNDURKACH I BURAKAMI Z CEBULKĄ
- GRILLOWANY ŁOSOŚ NORWESKI NA SOSIE CYTRYNOWO - KOPERKOWYM Z RYŻEM I BROKUŁAMI

Napoje

(NIELIMITOWANE)

- SOKI OWOCOWE - WODA - KAWA, HERBATA

POKROWCE NA KRZESŁA