



Menu weselne

Wariant 3 - Cena 180 zł/os



Danie główne:

- Rosół lub zupa krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- 4 rodzaje mięs
 - Kotlet schabowy
 - Zraz wieprzowy
 - Polędwiczki w sosie z suszonych śliwek
 - Pierś kurczęca faszerowana szynką i serem
- 4 rodzaje surówek:
 - Buraczki czerwone z cebulką
 - Kapusta czerwona zasmażana
 - Kapusta biała z marchewką tradycyjna
 - Surówka wiosenna
- 3 rodzaje dodatków:
 - Ziemniaki tradycyjne gotowane
 - Kluski śląskie
 - Kasza (gryczana lub jęczmienna) lub ryż

Zimna płyta po obiedzie: „wiejski stół”

- Kiełbasa wędzona
- Salceson
- Kaszanka swojska
- Smalec z pieczywem wiejskim i ogórkami kiszonymi
- sałatka wiejska (zasmażane ziemniaki z boczkiem i ogórkiem kiszonym)
- Sałatka jarzynowa tradycyjna
- Szynka prawdziwa
- Deska mięs pieczystych: karczekfaszerowany, boczek faszerowany, boczek ze śliwkami.

II ciepły posiłek

- Udko faszerowane z ryżem i warzywami

III ciepły posiłek

- Żurek w chlebie

W cenie również: soki, stół kawowy. Strojenie sali w wersji podstawowej.

