

MENU WESELNE PO KUJAWSKU (4,5 porcji na osobę)

OBIAD

Zupa

Tradycyjny rosółek z makaronem

II Danie

Kotlet Cygański
Karkówka w sosie własnym
Rożek Wojskiego nadziewany farszem z grzybków
Zawijaniec Firmowy nadziewany szynką, serem, ogórkiem konserwowym
Kotlet de Volaille z masełkiem i świeżą pietruszką
Udło drobiowe pieczone
Filet szlachecki z drobiu
Zrazik wieprzowy w sosie pieczeniowym

Dodatki

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Kompozycja warzyw gotowanych
Bukiety surówek – 6 gatunków

Deser

Pucharek lodowy z owocami, bitą śmietaną i posypką czekoladową

ZIMNE ZAKĄSKI

Schab pieczony ze śliwką
Szynka zawijana z sałatką
Szynka zawijana ze szparagami
Rolada drobiowa, groszek, jajko, kukurydza, papryka
Śledzik po japońsku
Kurczak w jajku w kubeczkach
Ryba po grecku w warzywach
Sola (filet) w galarecie
Pieczywo różne do wyboru (4 rodzaje)

NAPOJE GORĄCE I OWOCE

Kawa lub herbata
Bufet kawowy przez całą noc na szwedzkim stole

“COŚ NA PRZEKASKĘ”

Drugi gorący posiłek

Roladki z polędwiczek
Klopsiki zapiekane w sosie koperkowym

KOLACJA (po oczepinach)

Barszczyk czerwony z pasztecikiem własnego wypieku
Golonka gotowana w kapuście lub pieczona
Roladki drobiowe w sosie śmietanowym
Górnicy z kapustką i grzybkami
Ziemniaki pieczone

ŚNIADANIE

Zupa do wyboru:
Flaczki
Zurek
lub inne na życzenie

Uwaga: każde menu jest ustalane indywidualnie w zależności od potrzeb klienta.

Powyższe pozycje stanowią wersję poglądową.

Na końcową kwotę wpływ ma ilość gości weselnych, jak i godziny uroczystości.