

MENU WESELNE SPECJAL –VIP

OBIAD

Rosółek na gęsinie

DANIA GŁÓWNE

Rożek wojskiego nadziewany grzybami

Polędwiczki wieprzowe podane z kurkami

Schab po generalsku

Filet szlachcica z polędwiczek drobiowych

Zawijaniec firmowy z trzema serami

Kotlet de volaille

Przekładaniec królewski z sosem francuskim

Roladki zwijane w sosie pomidorowo–śmietanowym

Zrazy zawijane w sosie własnym

DODATKI

Ziemniaki duszone w śmietanie

Własne frytki

Bukiety surówek

DESER

Lody waniliowe z gorącymi malinami lub fontanna czekoladowa

PRZEKĄSKI

Szynka wiejska nadziewana sałatką

Szynka konserwowa z sosem tatarskim

Befszyk tatarski

Ryba w warzywach w sosie pomidorowym

Sałatka grecka z serem feta i pomidorem

Sałatka firmowa z kurczakiem grillowanym

Galantyna z polędwiczek

Śledzik po polsku w oleju lnianym

Polędwiczki wieprzowe z warzywami

Rolada wieprzowa nadziewana serem

Polędwiczki drobiowe z serem i szpinakiem

Pieczyno różne do wyboru

Kolejne ciepłe danie serwowane przez personel

Udziec wieprzowy na wózku

NAPOJE GORĄCE

Kawa lub herbata na życzenie Gości
Ponadto bufet kawowy przez całą noc na szwedzkim stole

„COŚ NA PRZEKĄSKĘ”

Polędwiczki wieprzowe w cieście francuskim
Camembert z żurawiną

KOLACJA (po oczepinach)

Barszczyk czerwony
Półmisek Szefa Kuchni składający się z 5 rodzajów mięs - do uzgodnienia
Np.: golonka – karkówka grill - schab - Roladka Radziwiłł - żeberka pieczone
Ziemniaki pieczone

ŚNIADANIE

Zupa do wyboru:
Boeuf strogonow
Flaczki
Żurek
lub inna zupa do wyboru

CIASTO w cenie menu do wyboru 15 pozycji
Tort weselny do wyboru

NAPOJE ZIMNE I ALKOHOLOWE w cenie menu bez limitu

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 uroczystość...
O cenę zapytaj telefonicznie...