



## Menu na przyjęcie weselne 220 pln- cena na rok 2017

### Zupy 2 do wyboru

Rosół z kury z domowy makaronem  
Flaczki wołowe aromatyzowane majerankiem  
Grzybowa z łazankami  
Zupa - krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

### Danie główne 1 do wyboru

Sznyceł wieprzowy z ziemniakami i bukietem wiosennych surówek  
Filet z kurczaka zapiekany z wędzonym serem z puree pietruszkowym i bukietem gotowanych warzyw z masłem  
Rolada schabowa z bekonem na sosie bakłażanowym ,ryżem i brokułami  
Pieczona szynka w sosie pieczeniowym, kluski śląskie, buraczki

### Deser lodowy z owocami

### Przystawki 12 do wyboru:

Wybór śledzi w trzech smakach  
Półmiski wędlin ,kiełbas ,mięś pieczystych, pasztetów i galantyn  
Schab po warszawsku  
Schab faszerowany śliwką lub morelą pod galaretą  
Rolada szpinakowa z łososiem  
Rolada szpinakowa z suszonym pomidorem  
Tymbaliki drobiowe  
Tortilla z grillowanym kurczakiem i warzywami  
Pieczarki faszerowane  
Ryba po grecku  
Jajka faszerowane 4 smaki  
Pstrąg faszerowany  
Galantyna z kurczaka  
Indyk z owocami w galarecie  
Mix sałat z świeżymi warzywami i grillowanym kurczakiem  
Bukiet świeżych sałat z warzywami owocami i serem pleśniowym z malinowym winegretem  
Sałata z świeżymi warzywami i chrupiącym bekonem i winegretem balsamicznym  
Capreze z świeżą bazylią  
Włoska sałatka makaronowa z salami i oliwkami  
Sałatka brokułowa z jajkiem i szczypiorkiem  
Sałatka grecka z oregano  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka nicejska z tuńczykiem i oliwkami  
Sałatka gyros  
Marynaty ,pikle świeże warzywa ,pieczywo, masło

### 4 dania do wyboru

Cordon blue z schabu z ziemniakami i surówką  
Pieczona szynka z sosem grzybowym ,kopytkami glazurowane buraczki  
Pierś z kurczaka z sosem pomidorowym ryżem i bukietem warzyw  
Grillowane kotleciki wieprzowe z kostką z sosem rozmarynowym podane z grattine ziemniaczanym i gotowanym brokułem  
Schabik po cygańsku  
Zupa gulaszowa  
Strogonoff wołowy  
Żurek z jajkiem i białą kiełbasą



Czerwony barszcyk z pasztedkiem

**Ciasta ,owoce sezonowe ,napoje zimne i gorące- w cenie menu**

Stół wiejski -1500 – 2000 pln w zależności od ilości osób

Stół wędzonych ryb-2500 pln                      Tatar wołowy-10 pln/os