

PRZYKŁADOWE MENU WESELNE

OBIAD:

PIERWSZE DANIE

- rosół z makaronem

DRUGIE DANIE*

- drobiowa maczuga z warzywami z serem i szynką, panierowana w grzankach
- schabowy rogal
- rolada wieprzowa faszerowana grzybami leśnymi
- ziemniaki z wody
- kluski śląskie z sosem pieczeniowym
- frytki
- kapusta zasmażana
- surówka z marchewki z majonezem i prażonym słonecznikiem

PIERWSZA KOLACJA

- grillowany filet z korniszonem i mozzarellą, otoczony boczkiem, rosti ziemniaczane
- warzywa na parze

DRUGA KOLACJA

- krem z białych warzyw z bekonem

TRZECIA KOLACJA

- ślimaczki z polędwiczki wieprzowej z musem z kurczaka, podane z pomidorowymi kluseczkami w sosie z maślaka i surówką z kolorowej papryki

CZWARTA KOLACJA

- sakwa z ciasta francuskiego podana na pure z buraka pieczonego

*- 3 rodzaje mięs (2 szt./os. w cenie)

ZIMNA PŁYTA:

- półmisek mięs pieczonych (karczek pieczony, boczek faszerowany, rolada z kurczaka, schab ze śliwką i morelą, pasztet domowy)
- galarety (schab po warszawsku w galarecie, tymbalik drobiowy, ruloniki z szynki w galarecie)
- śledź wiosenny
- ryba po grecku
- sałatka Jurajska Perła
- sałatka z melonem i szynką szwardzwaldzką
- rożki z tortilli
- rolada serowa z farszem (szpinakowym, pieczarkowym, paprykowym)

CIASTA, OWOCE, KAWA, HERBATA, NAPOJE, SOKI W DZBANKACH