

# Oferta Weselna

## MENU II CENA 215 zł/OSOBA

Powitanie chlebem i solą  
Wino musujące dla gości weselnych

Napoje bezalkoholowe – soki w dzbankach,  
napoje gazowane, woda z cytryną, kawa, herbata  
Owoce – jedna patera na 20 osób

### Obiad weselny:

Zupa  
(proszę wybrać jedną opcję)  
Rosół z makaronem  
Rosół z kluskami mięsnymi i lanym ciastem  
Krem pomidorowo-paprykowy z oscypkiem

Patera mięs  
Grillowany schab z pieczarkami zapiekany serem,  
De'volaille z oscypkiem, Karczek pieczony z czosnkiem,  
Rolada wieprzowa  
( 3 mięsa na osobę)

Dodatki skrobiowe  
Ziemniaki z wody w aromacie kopru  
Kluski śląskie  
Sos pieczeniowy  
Sos śmietanowo-pietruszkowy

Surówki  
Mizeria  
Surówka z marchewki  
Surówka z kapusty pekińskiej

Po obiedzie serwujemy kawę i herbatę

**Zimna płyta:**

Półmisek mięs pieczonych i wędlin  
Deska serów mieszanych  
Galaretki wieprzowe  
Tymbaliki drobiowe  
Ryba po grecku  
Pomidory z mozzarellą  
Galantyna z kurczaka  
Schab z owocami pod galaretą  
Sałatka grecka  
Sałatka śledziowa  
Pieczywo, masło smakowe

**Deser**

(proszę wybrać jedną opcję)  
Pannacotta z musem truskawkowym  
Lody owocowe z adwokatem i bitą śmietaną

**I Danie Gorące**

- Filet z kurczaka z fetą i suszonymi pomidorami podany z buraczanym puree i budyniem bazyliowo - czosnkowym

**II Danie Gorące**

- Szyńka wieprzowa podana z ziemniakami opiekany i kapustą zasmażaną

**III Danie Gorące**

- Gulaszem wieprzowym kluską Austyjacką

**IV Danie Gorące**

- Barszcz z pasztecikiem