

PROPOZYCJA MENU

WESELE

Powitanie:

- chlebek weselny z solą
- kieliszek wina musującego dla wszystkich gości

·Danie I - podawane w wazach na każdym stole

(1 do wyboru):

- rosół z drobiu z makaronem, marchewką i natką pietruszki
- krem brokułowy z groszkiem ptysiowym *(wegetariański)*
- krem z pomidorów z prażonymi migdałami *(standard lub wegetariański)*

Danie II - podawane na półmiskach na każdym stole,

(3 pozycje do wyboru spośród podanych):

Dania z wieprzowiny:

- bitki wieprzowe (1 sos do wyboru)
- w sosie własnym
- w sosie grzybowym
- w sosie z zielonego pieprzu
- tradycyjny schab panierowany

Dania z drobiu:

- filet z kurczaka faszerowany *(1 nadzienie do wyboru)*
- szpinakiem i suszonymi pomidorami w sosie serowo-bazyliowym
- mozzarellą i szynką
- camembertem i ziołami
- kotlet de volaille z masłem czosnkowo-ziołowym
- filet drobiowy w sosie musztardowo-ziołowym

Dania z ryb:

- pieczony łosoś *(1 sos do wyboru)*
- w sosie cytrynowym
- w sosie bazyliowym





Dodatki - do dania drugiego

(do wyboru 3 rodzaje spośród):

- ziemniaki gotowane z koperkiem
- bukiet surówek
- frytki
- ziemniaki pieczone
- kasza gryczana z boczkiem
- kluski półfrancuskie

Deser - do wyboru 1 spośród:

- mus jabłkowo-gruszkowy z kruszonką *(na ciepło)*
- leśny mus z gałką lodów i miętą

Danie III - danie ciepłe podawane podczas uroczystości, serwis indywidualny podany w bulionówkach (do wyboru 1 pozycja spośród podanych):

- bigos staropolski ze śliwką
- Boeuf Stroganow

Danie IV - danie ciepłe podawane na półmiskach na każdym stole

(do wyboru 1 pozycja spośród podanych):


- karkówka podana z kluskami śląskimi i buraczkami *(1 sos do wyboru)*
 - w sosie myśliwskim
 - w sosie winno-śliwkowym z jabłkami
 - w sosie śmietanowo-cytrynowym
- pałki kurczaka na ostro z ryżem

Danie V - serwis indywidualny podawany w bulionówkach

(do wyboru 1 pozycja spośród podanych):

- żurek z kiełbasą i jajkiem
- barszczyk czerwony *(1 dodatek do wyboru)*
 - z pasztecikami
 - z uszkami
 - z krokietem

Zimna płyta - na stołach szwedzkich:

- półmiski mięs pieczonych i wędlin
 - półmiski serów z owocami
 - śledź w śmietanie z jabłkiem
 - śledź z żurawiną
 - śliwka w boczku
 - pomidor w sosie czosnkowym z serem mozzarella
 - jajka faszerowane
- 

- roladki ze szpinakiem, łososiem i serem
- sałatka hawajska z kurczakiem
- smalec z chlebem i ogórkiem kiszonym
- roladki z ciasta francuskiego z szynką i serem mozzarella
- mini tortille ze szpinakiem i serem feta
- mini kanapeczki z pastami (mix: z żółtego sera, z pestek dynii, z twarogiem)
- sałatka capresse (w formie koreczków)
- tradycyjna sałatka jarzynowa

Napoje zimne - *na stołach podczas uroczystości (uzupełniane bez limitu)*

- sok jabłkowy i pomarańczowy,
- woda niegazowana,
- napoje gazowane (2 rodzaje)

Napoje gorące - *dostępne cały czas na stołach szwedzkich (kawa, herbata)*

Stół słodki – *ciasta, desery.*



Menu dla dzieci
(opcjonalne)

Zupa: rosół z makaronem

Główne danie - *do wyboru 1 pozycja spośród:*

- kotlet schabowy panierowany z gotowanymi ziemniakami
- nuggetsy z frytkami i keczupem
- pizza

Deser - *do wyboru 1 spośród:*

- leśny mus z gałką lodów i miętą
- mus jabłkowo-gruszkowy z kruszonką

Czas trwania 10h

