

MENU-PRZYJĘCIE WESELNE

- Chleb na powitanie Młodej Pary
- Szampan na powitanie gości weselnych

ZESTAW I

DANIA GORĄCE:

- Rosół królewski z makaronem
- Kotlet Ordynacki serwowany z opiekаныmi ziemniakami i bukiet surówek
- Pieczony karczek s sosem pieczeniowy,kluski śląskie,surówki
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

PRZYSTAWKI:

- Śledź w aromatycznym oleju z cebulką i ogórkiem
- Półmisek polskich wędlin
- Tymbale drobiowe
- Paszтет z żurawiną
- Koreczki serowe z pomidorkami i oliwkami
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka roztoczańska
- Pieczywo

Patera Owoców

Napoje bez limitu: soki owocowe,woda mineralna,kawa,herbata,napoje gazowane

ZESTAW II

DANIA GORĄCE:

- Zupa kurkowa z grzankami
- Pieczona pierś indyka z sosem koperkowym,ziemniaki,bukiet surowek
- Żurek staropolski z kielbasą,jajkiem i twarogiem
- deser: lody po obiedzie

PRZYSTAWKI

- Śledź Padwa
- Półmisek polskich wędlin i serów
- Tymbale drobiowe
- Łosoś wędzony z serkiem almette
- Jajka faszerowane szynką z sosem majonezowym
- paszтет drobiowy z żurawiną
- Cebularzyki z masłem
- Sałatka grecka z serem feta
- Sałatka z wędzonym kurczakiem i ananasem
- pieczywo

Napoje bez limitu: soki owocowe,woda mineralna,kawa,herbata,napoje gazowane

Cena każdorazowo przygotowywana jest indywidualnie, z możliwością zmiany i dostosowania menu do Państwa oczekiwań. Ostateczna wartość oferty zależy od liczby zaproszonych gości oraz czasu trwania przyjęcia. Wszelkie szczegóły, pytania i propozycje modyfikacji omawiamy osobiście podczas spotkania, aby zapewnić Państwu pełen komfort i satysfakcję z obsługi.