

## MENU WESELNE W CENIE 170 ZŁ OD OSOBY

### POWITANIE GOŚCI :

-wino musujące , chleb i sól

### OBIAD

-(zakąska) kurczak marynowany w occie balsamicznym podany na chrupiącej sałacie z warzywami i sosem jogurtowo majonezowo-szczypiorkowym , tosty

-krem z borowików z groszkiem ptysiowym

-kotlet devolaj z serem żółtym, karczek marynowany ,pieczony w czosnku i kminku w sosie

-ziemniaki z masłem i koperkiem

-surówka z białej rzodkwi, surówka z czerwonej kapusty z cebulką, marchewka z jabłkiem

-panna cotta kawowa podana z sosem angielskim, bitą śmietaną i miętą

-kawa, herbata

### NAPOJE

-woda gazowana i niegazowana, sok pomarańczowy , grejpfrutowy, jabłkowy, cola ,sprite

### ZIMNA PŁYTA:

-szynka drobiowa, szynka wieprzowa, kabanos , kiełbasa wiejska,salami

-schab pieczony marynowany, indyk ze szpinakiem, schab ze śliwką, kurczaka z morelą, rolada z grzybami

-pasztet zapiekany w cieście francuskim z żurawiną

-galaretki drobiowe

-sałata z kurczakiem grillowanym, sałata jarzynowa , sałata z tuńczykiem

-śledzie w oleju, śledzie w buraczkach

-roladka z łososia z twarożkiem

-sery żółte i pleśniowe

-chrzan zaprawiany, andaluzyjski

-owoce

-pieczywo

#### DANIA GORĄCE:

;

-strogonnow z pieczywem

-rolada drobiowa podana na sosie pieczarkowym ze złocistym ryżem, sałata z papryki o ogórka

-filecik z kurczaka w sosie porowym,ziemniaczki opiekane z ziołami, sałata z pomidorów i cebulki

-barszczyk z pasztecikiem francuskim

Cena nie zawiera ciast i alkoholi

Za dzieci do lat 8 135 zł

Wszystkie napoje zimne i gorące bez ograniczeń