



OFERTA BANKIETU WESELNEGO

Powitanie Gości staropolskim zwyczajem- chlebem i solą

Lampka wina musującego

ZUPY (1 opcja do wyboru)

Tradycyjny rosół z makaronem / Krem sezonowy / Bulion z kotłunami

DANIA GŁÓWNE (4 OPCJE DO WYBORU)

De volaille

Pieczeń wieprzowa w sosie własnym

Udo z kaczki

Schab po staropolsku na grzance

Pierś z kurczaka z suszonymi pomidorami i serem mozzarella z pesto bazyli

Filet z indyka w migdałach

Polędwiczka wieprzowa w woalu z boczku

DODATKI DO DANIA GŁÓWNEGO

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem / ziemniaki pieczone / kluski śląskie

Fasolka szparagowa / 3 rodzaje surówek

ZIMNA PŁYTA (5 OPCJI DO WYBORU)

Tatar z łososia wędzonego na zimno
Śledź a'la matjas w 2 wersjach
Patera mięs pieczonych- galantyna z kurczaka, karczek w ziołach, schab pieczony
Tymbaliki drobiowe z dipem chrzanowym
Pieczony pasztet z żurawiną
Mini tortille (vege/ regular)
Sałatka z fileta z indyka z ananasem
Caprese
Carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami
Mix sałat z grillowanym kurczakiem i sosem miodowo- musztardowym
Sałatka jarzynowa w szynce

Zimna płyta jest serwowana z pieczywem mieszanym

I GORĄCA KOLACJA (1 OPCJA DO WYBORU)

Flaczki po warszawsku
Boeuf Stroganoff

II GORĄCA KOLACJA

Tradycyjny bigos z grzybami i suszonymi śliwkami, udziec wieprzowy w marynacie miodowej

III GORĄCA KOLACJA

Barszcz czerwony z krokietem (vege/ regular)

Powyższe menu zawiera nielimitowany serwis kawowo- herbaciany oraz napoje chłodzące
1l wody oraz 1l soku/ osobę.

Tort weselny oraz ciasta mogą Państwo dostarczyć osobiście lub skorzystać z propozycji
współpracujących z nami cukierników.

W/w oferta cenowa obowiązuje przy organizacji bankietu dla 90 pełnopłatnych osób.

Cena: 325zł/os.