

Menu Weselne

zestaw III

Powitanie lampką szampana

Dania główne:

rosół z makaronem lub krem z brokułów
rolada śląska | 70%
kaczka faszerowana | 70%
maczuga zbójnicka | 60%
kluski śląskie, ziemniaki, placuszki Rosti
kapusta czerwona, surówka z selera, buraczki czerwone

Deser:

lody
patera z owocami

Zimna płyta:

półmisek mięs na zimno
półmisek galaret - tymbaliki 50%, roladki z szynki 50%, polędwiczki z musem brokułowym 50%
łosoś w galarecie podany w całości | 1 sz/25 os.
kurczak faszerowany z musem brokułowym | podany na zimno
rolmopsy
śledź w oleju z zielonym pieprzem
tortilla z łososiem
pomidory z mozzarellą
sałatka z gyrosem
sałatka makaronowa z brokułami i szynką
pikle na kwaśno - pieczarki, ogóreczki, papryka, patisony
pieczywo, masło

I Kolacja

koryta tatrzańskie - golonka, żeberka, filet drobiowy z żurawiną i serkiem górskim,
karczek pieczony, udziec pieczony, kluski śląskie z kapustą i grzybami, kapusta zasmażana,
ziemniaki pieczone | zestaw dla 4 osób

II Kolacja

Boeuf Stroganow

Napoje

kawa, herbata bez limitu | Coca-Cola 0,5l/os. | woda mineralna 1l/os. | sok owocowy 1l/os.

cena: 210,00zł/os.