

Menu weselne dla 60 osób

Powitanie chlebem i solą.

- wino musujące na toast 6x25 150 zł

I Zupa:

- rosół z domowym makaronem i kurczakiem 60x9 540 zł

II Danie główne na półmiskach:

- filet z kurczaka z suszonymi pomidorami w sosie morelowym 20x30 600 zł

- kotlet schabowy tradycyjny 15x26 390 zł

- filet z kaczki z jabłkiem i żurawiną 20x36 720 zł

- polędwiczki wieprzowe z ananasem na ostro 15x34 510 zł

- zrazy z dzika w sosie jałowcowym 10x48 480 zł

- polędwica wołowa średnio wysmażona w sosie żurawinowym 15x40 600 zł

- sandacz saute w sosie kaparowym 15x31 465 zł

- dodatki: ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, krokiety, kasza, kapusta modra zasmażana, kapusta kiszona, sałata lodowa, buraczki, warzywa z wody

III Deser:

- lody waniliowe z gorącymi malinami 60x12 720 zł

- kawa i herbata bez limitu w dzbankach 500 zł

IV Kolacja zimna:

- pasztet z dziczyzny na grzance z marynowanymi grzybami 15x18 270 zł

- befszyk tatarski 15x22 330 zł

- szparagi w szynce 20x10 200 zł

- rolada z kaczki z sosem żurawinowym 20x16 320 zł

- cielęcina z warzywami w cieście francuskim 15x12 210 zł

- decha serów wszelakich z winoroślą 3x40 120 zł

- polędwiczki z musem z gęsich wątróbek 20x12 240 zł

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami 10x18 180 zł

- sałatka z kurczakiem wędzonym i ananasem 20x18 360 zł

- pieczywo, masło, smalec

V Śniadanie:

- barszcz czerwony czysty 60x7 420zł

- pierogi mieszane 20x16 320 zł

- napoje w dzbankach: woda niegazowana, sok pomarańczowy, sok jabłkowy
sok porzeczkowy, pepsi 60x10 600 zł

- plenery z owocami 3x80 240 zł

Koszt całkowity: 9485 zł