



PAKIET LILIOWY - 270 zł/os

Tradycyjne powitanie chlebem i solą.
Pierwszy toast winem musującym.

OBIAD

- Przystawka:** Pasztecik z królika i wątróbki otulony masłem, skropiony sosem malinowym lub
Carpaccio z łososia wędzonego w pomarańczach
- Zupa do wyboru:** Rosół ze złocistym makaronem i kluseczką z gęsiną lub
Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym
- Danie główne:** Rolada śląska w sosie własnym
Złote udko z kaczki w sosie porzeczkowym
Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
Filet z piersi kurczaka w parmezanie
- Dodatki:** Kluski śląskie
Ziemniaki z koprem
Frytki
Modra kapusta z cebulą
Zestaw sałatek
Mix sałat z dipem
- Deser:** Lodowa fantazja z bitą śmietaną i syropami
Tort weselny *
- Bufet słodkości:** Patery z tradycyjnymi ciastami (sernik, szarlotka, makowiec)
Ciasteczka mieszane kruche
Patery z owocami

Zimna płyta w formie bufetu szwedzkiego:

- Patera tradycyjnych swojskich wędlin
Mięsa pieczone
Deski serów tradycyjnych i regionalnych
- Terrina z kurcząt, warzyw i kolendry
Jajka faszerowane pastami



Roladki z wędzonego łososia z risotto i musztardą Diyo
Krewetki duszone w winie
Tortille w różnych odsłonach
Pieczarki faszerowane mięsem zapieczone w cieście
podawane z dipami w różnych smakach
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sałatka szefa kuchni na bazi sałaty lodowej i kurczaka
Pikłe warzywne
Śledziowe trio – trzy rodzaje śledzi w śmietanie, oleju i w sosie salsa
Wiejski smalec podawany z ogórkiem kiszonym
Tradycyjne jasne i ciemne pieczywo, masło śmietanowe

Kolacja I

Polędwiczka wieprzowa z sosem lazurkowym, talarkami, surówka z selera
lub
Pieczony pstrąg marynowany limonką, solą morską w towarzystwie brokołu
i czerwonego ryżu

Kolacja II

Szwedzki bufet na ciepło:
Roladki z kurczaka z serem camembert w sosie wiśniowym,
Szaszłyk wieprzowy,
Pikantne dramstiki z miodem,

Kolacja III

Barszcz czerwony podawany z krokietem mięsnym

Napoje nielimitowane:

Kawa, herbata, woda z cytryną, soki owocowe, napoje gazowane

Alkohol:

Wódka wyborowa 0,5 l/para
Beczka piwa Żywiec – 20 l