

Oferta Weselna

Zestaw III



Cena 290 zł za osobę zawiera :

- 1 Zupa do wyboru
- 4 Dania główne: Mięsa /Ryby po 2.5 porcje na os.
- 3 Dodatki
- 2 Sosy
- 4 Surówki
- 5 Zakąski
- 3 Sałatki
- 4 Dania ciepłe
- Sok 1l na osobę

- *Powitanie chlebem i solą*
- *Klimatyzowana sala*
- *Opieka koordynatora przyjęcia*
- *Woda, kawa, herbata bez ograniczeń*

Na specjalne życzenie możemy dla Państwa przygotować :
Stół staropolski (wędliny, pasztety, pikle, smalec, wiejski chleb)
Deski serów (sery, orzechy, owoce)
Stół z rybami (wędzone, w zalewach)
Pieczonego dzika, prosię, indyka z dodatkami
Pieczona szynka w chlebie
Fontannę czekoladową
Popcorn w różnych smakach
Promocyjne ceny na alkohol
Dekoracje sali

Do uzgodnienia : alkohol, napoje, ciasta oraz tort.

Więcej informacji :

Tomasz Masłowski : 698 640 539 / 530 499 777

Zupy:

Krem pomidorowy z mozzarella
Krem z białych warzyw
Rosół z kołdunami
Rosół z makaronem

Mięsa / Ryby:

Udko pieczone
Kotlet schabowy
Pieczony karczek
Indyk w migdałach
De-Volaille z masłem
Polędwiczki wieprzowe
Bitki wołowe w sosie własnym
Kotlet mielony
Udko/filet z kaczki
Zraz wołowy
Sandacz
Łosoś grilowany
Dorsz
Morszczuk w panierce panko

Dodatki:

Ziemniaki z koperkiem
Kluski śląskie
Frytki
Pieczone ziemniaki
Kluski gnocchi okraszone złotą cebulką
Ryż
Frytki z batatów

Surówki:

Bukiet wiosenny
Buraczki po staropolsku
Marchewka na słodko
Surówka z pory
Surówka z selera
Mizeria
Modra kapusta na ciepło
Kapusta zasmażana

Sałatki:

Sałatka grecka
Sałatka gyros
Sałatka jarzynowa zawinięta w szynkę
Sałatka ze słonecznikiem
Sałatka z kaczką

Sosy:

Sos pieczeniowy
Sos kurkowy / grzybowy
Sos z zielonego pieprzu
Sos porowy
Sos cytrynowy

Zakąski:

Tatar wołowy
Tatar z łososia
Carpaccio wołowe
Carpaccio z buraka
Patera mięs pieczonych
Ryba po szwedzku
Ryba po grecku
Kolorowe tortille z warzywami
Pieczona śliwka z boczkiem
Śledź w śmietanie lub oleju
Jajko w sosie tatarski lub majonezie
Fantazja z wątróbki
Galantyna drobiowa/wieprzowa
Galantyna rybna
Mozzarella z pomidorami i bazylią
Paluszki z ciasta francuskiego
z różnym nadzieniem
Szczupak w galarecie

*Dania ciepłe
podawane
w trakcie przyjęcia:*

Barszcz czerwony z pasztecikiem
Żurek z jakim
Flaki
Gulaszowa
Bigos staropolski
Żeberka duszone
w sosie pomarańczowo-rozmarynowym
Skrzydółka sweet-chili
Nadziewane pałki z kurczaka
Szaszłyki wieprzowe/drobiowe/warzywne
Golonka po bawarsku/ gotowana
Gołąbki tradycyjne / jarskie