



## II. PROPOZYCJA

### Zupa (do wyboru jedna)

- Consome drobiowe (rosółek z cząstkami kurczaka i warzywami julien)
- Rosół z domowym makaronem
- Krem grzybowy, z pieczonej papryki, krem z białych warzyw, szparagowy (sezonowo)

### Drugie danie - 3 porcje mięsa na osobę (do wyboru 6 dań)

- Kąski kurczaka w sosie potrawkowym podawane na ryżu
- Klasyczny De volaille z kurczaka (panierowane)
- Saszetka z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Pierś w migdałowej panierce (panierowane)
- Kotlet włoski z siekanego indyka, cebulki i ziół
- Roladka z indyka faszerowana serem i szynką wędzoną
- Kaczka podana w podgrzewaczach z modrą kapustą i prażonym jabłkiem
- Sakwa wieprzowa z farszem
- Polędwiczki z sosem grzybowym
- Pieczeń wieprzowa po żydowsku podana w podgrzewaczach
- Cordon Blue wieprzowy (panierowane)
- Tradycyjny zraz wołowy
- Dorsz w sosie koperkowym lub zapiekany z ziołowym masełkiem

### Dodatki - 2 do wyboru

- Ziemniaki z wody, ziemniaki pieczone, frytki, ryż, kluski śląskie, pyzy

### Sosy

- Pieczeniowy - opcjonalnie wybrany do rodzaju mięsa

### Surówki - 3 do wyboru

- Surówka z białej kapusty, z buraczków, z marchewki, z selera,
- Mix sałat z winegret, mizeria (sezonowo)

### Jarzyny na ciepło - 1 do wyboru

- Kapusta zasmażana, marchewka z groszkiem,
- Buraczki zasmażane, bukiet jarzyn na ciepło, zielona fasolka z bułeczką

### Deser

- Kawa i herbata podawana przez cały czas przyjęcia bez ograniczeń, osobny bufet kawowy
- Lody waniliowe z gorącymi malinami, sorbet owocowy, panna cotta z musem z malin, tarta jabłkowa z lodami, melba z owocami leśnymi, Creme Brulee

### Zimny Bufet - 3 porcje na osobę + 1 sałatka (do wyboru 6 dań)

- Roladka drobiowa z polędwiczką i borowikami
- Kurczak z szynką i zielonymi szparagami
- Galantyna z kurczaka z sosem tatarskim
- Schab pieczony ze śliwką po duńsku
- Schab nadziewany musem chrzanowym
- Roladka z polędwiczki wieprzowej z borowikami
- Roladka wieprzowa z kurkami i tymiankiem
- Polędwiczki wieprzowe w kolorowym pieprzu
- Ptysie z musem z wątróbki gęsiej i i pikantnym korniszonem
- Ruloniki z szynki z kremem twarogowym i rukolą
- Pstrąg w ziołach
- Płatki wędzonego łososia na grzance
- Roladka z ciasta szpinakowego z łososiem wędzonym i sosem chrzanowym
- Tymbaliki drobiowe
- Szparagi w szynce
- Śledź serwowany na trzy sposoby

### Sałatki

- Jarzynowa, brokułowa, grecka, meksykańska, cesarska, z kaszy jaglanej z burakiem
- Pieczywo, masło

### Bufet ciepły (do wyboru jedno danie ciepłe)

- Kurczak w kremie paprykowym z kluskami, wieprzowina na ostro z ryżem, Strogonoff, żeberka BBQ, policzki wołowe

### Zupa w podgrzewaczu serwowana aż do rana

- Zupa węgierska, gulaszowa, z pieczonej papryki, żurek domowy

### Tort weselny - płatny dodatkowo lub w gestii zlecającego

### Śniadanie - zupa + danie ciepłe (do wyboru 2 różne dania ciepłe)

- Barszcz czysty
- Sznycelki drobiowe zapiekane z pomidorami, szaszłyki drobiowe z ryżem po turecku
- Filet z indyka grillowany z mozzarellą i pomidorem z pesto
- Golonka podana z zasmażaną kapustą lub po bawarsku lub jedna z powyższych zakąsek na ciepło
- Pieczywo, masełko

### Śniadanie można zamienić na udziec pieczony z dodatkami podany z barszczem