



**235 zł/os**

**Przywitanie Gości Weselnych chlebem i solą  
oraz kieliszkiem wina musującego.**

**PRZYSTAWKA (120g/os)**

- Ceviche z łososia z pomidorami koktajlowymi i kolendrą.

**ZUPA (250ml/os)**

- aromatyczny rosół z makaronem.

**DANIE GŁÓWNE (240g/os)**

- udko z kaczki,  
- filet drobiowy sous-vide,  
- karczek pieczony z sosem pieczeniowym,  
- polędwiczki z sosem borowikowym,  
- zrazy wołowe.

**DODATKI (bez ograniczeń)**

- ziemniaki gotowane z koperkiem,  
- kluski śląskie z cebulką,  
- kartofelki pieczone w przyprawach.

**SURÓWKI (bez ograniczeń)**

- surówka z buraczków,  
- surówka z białej kapusty,  
- surówka wiosenna.

**DESER (125g/os)**

- lody waniliowe z likierem Baileys i herbatnikami.

**CIEPŁE POSIŁKI**

- pierogi ruskie (160g/os),  
- barszcz z krokietem (200ml/120g/os),  
- zupa gulaszowa (300g/os),  
- udziec pieczony w całości z sosem żurawinowym  
i sałatką wiosenną. (150g/80g/os).

**ZIMNE ZAKĄSKI (900g/os)**

- mięsa pieczone (karczek pieczony w ziołach,  
schab z morelą, roladki z boczku),  
- śledź w oleju,  
- sałatka jarzynowa,  
- sałatka z kurczakiem,  
- sałatka z pomidorów i mozzarelli,  
- rulony z rostbefu ze szpinakiem i sosem malinowym,  
- tatar z łososia wędzonego,  
- galaretka drobiowa,  
- pikle warzywne,  
- 2 rodzaje pieczywa i sosów do mięs.

**DODATKOWO**

- patery owoców (150g/os),  
- bufet kawowy bez ograniczeń,