



225 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.
- białe pokrowce na krzesła.

Poprawiny kalkulowane indywidualnie – już od 55 zł/os!