



310 zł/os

Przywitanie Gości Weselnych chlebem i solą oraz kieliszkiem wina musującego.

PRZYSTAWKA (120g/os)

- sezonowany antrykot z grzanką i sałatą rzymską.

ZUPA (250ml/os)

- aromatyczny rosół z makaronem.

DANIE GŁÓWNE (240g/os)

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

DODATKI (bez ograniczeń)

- ziemniaki gotowane z koperkiem,
- kluski śląskie z cebulką,
- ziemniaczane gratin,
- kopytka po chłopsku.

SURÓWKI (bez ograniczeń)

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

DESER (125g/os)

- lody waniliowe z likierem Baileys, i herbatnikami.

CIEPŁE POSIŁKI

- żeberka BBQ (160g/os),
- pierogi ruskie z cebulką (150g/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)

- 4 sałatki: jarzynowa, nicejska, z kurczakiem, z pomidorami i mozzarellą,
- pieczony burak marynowany w pomarańczy z serem pleśniowym,
- mięsa pieczone - karczek pieczony w ziołach, schab z morelą, roladki z boczku,
- śledź w oleju lub śmietanie,
- rulony z rostbefu ze szpinakiem i sosem malinowym,
- galaretka drobiowa,
- pikle warzywne,
- 2 rodzaje pieczywa i sosów.

DODATKOWO

- fontanna czekoladowa i patery owoców (150g/os),
- cztery rodzaje ciasta (120g/os),
- bufet kawowy, soki owocowe 100%, napoje gazowane, woda mineralna w trakcie trwania uroczystości - bez ograniczeń,
- wódka biała 0,5l/os,
- białe pokrowce na krzesła.

Poprawiny kalkulowane indywidualnie – już od 55 zł/os!