



MENU WESELNE I

wiejski chleb weselny na powitanie
kieliszek szampana

ZUPA

rosół z domowym, ręcznie robionym makaronem

DANIA GŁÓWNE

faszerowane roladki wieprzowe w sosie pieczeniowym
tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu
sakiewki drobiowe nadziewane serem żółtym i pieczarkami
kieszonki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem feta
juraszki - specjalność szefa kuchni Michała

DODATKI

kluski śląskie
ziemniaki z koperkiem
trzy rodzaje surówek
gęsty sos pieczeniowy na winie



ZIMNE PRZEKĄSKI

galaretka drobiowa i wieprzowa
śledź po wiejsku
jajka w sosie pieczarkowym z kaparami
sushi, tortille, mini tarty, biszkopt szpinakowy w formie rolady
z pieczonym łososiem
pieczona ryba z warzywami w kąpieli słodko-kwaśnej
sałatka z orzechami włoskimi i mandarynkami
sałatka caprese
tatar wołowy

WIEJSKI STÓŁ

Wędliny i pieczenie własnego wyrobu wędzone na bukowym
drewnie z nutą wiśni:
szynka, boczek, baleron, kiełbasa,
a także:
kaszanka, pieczony schab ze śliwką, rolada z piersi indyka
faszerowana mięsem i warzywami, pieczeń rzymska podawane ze
swojskim smalcem i ogórkami kiszonymi

I GORĄCA KOLACJA

domowe krostki:
z serem gouda i pieczarkami,
z kapustą i pieczarkami
ze szpinakiem i białym serem
ręcznie robione pierogi ruskie okraszone cebulką
barszcz czerwony



NAD STAWAMI

II GORĄCA KOLACJA

płonący pieczony udziec serwowany z kapustą i pieczonymi
ziemniaczkami
skrzydełka oraz podudzia drobiowe w chrupiącej panierce
smażone kalmary z sosem słodko-kwaśnym
pieczone kaczkki nadziewane jabłkami i żurawiną

III GORĄCA KOLACJA

bogracz
flaki wołowe

kawa, herbata (w formie bufetu)
owoce sezonowe
fontanna czekoladowa z owocami i piankami

385 zł/os.



POPRAWINY

ZUPA

żur z jajkiem i kiełbasą

DANIA GŁÓWNE

filety drobiowe w cieście czosnkowym
tradycyjny kotlet schabowy smażony na smalcu
tradycyjny kotlet mielony smażony na smalcu
kotlety nadziewane serem gouda i pieczarkami

DODATKI

ziemniaki z koperkiem
kopytka
trzy rodzaje surówek
sos pieczeniowy

ZIMNE PRZEKĄSKI

galaretka drobiowa i wieprzowa śledź po wiejsku
sushi, tortille, mini tarty, biszkopt szpinakowy w formie rolady
z pieczonym łososiem
sałatka jarzynowa



WIEJSKI STÓŁ

Wędliny i pieczenie własnego wyrobu wędzone na bukowym drewnie z nutą wiśni:

szynka, boczek, baleron, kiełbasa,
a także: kaszanka, pieczony schab ze śliwką, rolada z piersi indyka
faszerowana mięsem i warzywami, pieczeń rzymska podawane ze swojskim
smalcem i ogórkami kiszonymi

GORĄCA KOLACJA

GRILL

szaszłyki drobiowe, karkówka, biała kiełbasa, boczek,
skrzydełka oraz podudzia drobiowe w chrupiącej panierce

tradycyjne gołąbki z mięsem i ryżem
podawane z sosem pomidorowym

DODATKI

pieczone ziemniaki
sałatka grecka
chrupiące bagietki z masłem czosnkowym
dipy do mięs

Danie z grilla serwowane są na tarasie zewnętrznym. W przypadku złych warunków atmosferycznych serwowane będą na sali w formie bufetu.

90zł/os



USŁUGI DODATKOWE NA ŻYCZENIE

pokrowce na krzesła
9 zł/szt

pieczone kaczki nadziewane jabłkami
38 zł / kg

krewetki na maśle z czosnkiem i natką pietruszki
90 zł / kg

lody włoskie serwowane przez 2h
8 zł / os

fontanna czekoladowa z owocami sezonowymi i piankami
7 zł / os

piwo lane Piast
18 zł / l

Wino musujące Movin "lane prosecco"
(beczka 20 l)

Rodzaje:

Frizzante Wino białe wytrawne musujące
800 zł

Hugo
1180 zł

Rose Wino różowe wytrawne
800 zł

Rosso Wino czerwone wytrawne
800 zł

Spritz Wino musujące
1180 zł