



## MENU WESELNE II

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 pieczonym kurczakiem

wędliny i pieczenie własnego wyrobu wędzone na bukowym  
drewnie z nutą wiśni podawane na półmiskach:

szynka, boczek, baleron, kielbasa,

a także:

rolada z piersi indyka faszerowana mięsem i warzywami,  
schab ze śliwką

## I GORĄCA KOLACJA

domowe krostki:

z serem gouda i pieczarkami,  
z kapustą i pieczarkami  
ze szpinakiem i białym serem

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

## III GORĄCA KOLACJA

bogracz  
flaki wołowe

kawa, herbata (w formie bufetu)  
owoce sezonowe

375 zł/os.



## POPRAWINY

### ZUPA

żur z jajkiem i kiełbasą

### DANIA GŁÓWNE

karkówka w sosie pieczeniowym  
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  
pieczona ryba w zalewie słodko-kwaśnej  
sałatka brokułowa



GORĄCA KOLACJA

tradycyjne gołąbki z mięsem i ryżem  
podawane z sosem pomidorowym  
bigos z kiszanej kapusty

kawa, herbata (w formie bufetu)  
owoce sezonowe

80zł/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