

Propozycja menu III

Powitanie Młodej Pary tradycyjnie i po góralsku

Toast lampką szampa

Zupa (jedna do wyboru):

Domowy rosół z makaronem
Krem pomidorowy z wiórkami sera
Krem z grzybów z groszkiem ptysiowym

Danie (trzy mięsa do wyboru):

(podane na półmiskach po 2 szt. na osobę)

Rolada śląska
Roladka drobiowa z pieczarkami i serem
Kapsa Juhasa faszerowana pieczarkami
Kotlet schabowy w złocistej panierce
Pieczeń staropolska
Schab zapiekany z boczkiem i serem

Dodatki:

Kluski śląskie
Ziemniaki gotowane
Ziemniaki opiekane w ziołach
Surówka z czerwonej kapusty
Kapusta pekińska
Surówka z białej kapusty
Kapusta zasmażana z boczkiem

Deser I:

Tort - zapewniają Państwo Młodzi

Kawa, herbata - bez ograniczeń
Sok, woda mineralna - bez ograniczeń



Napoje gazowane:

pepsi, mirinda, tonik - płatne dodatkowo
3,00 zł / 0,2lt

Zimna płyta:

Wędliny swojskie, sery żółte i pleśniowe
Karczek pieczony w ziołach
Paszтет swojski
Śledź w śmietanie i w oleju
Roladki z szynki w galarecie
nadziewane mussem chrzanowym
Tymbaliki drobiowe
Tortilla
Sałatka jarzynowa
Sałatka grecka
Sałatka hawajska
Sałatka nicejska
Pieczywo, masło

Deser II:

Lody waniliowe z gorącymi malinami

I Kolacja ciepła:

Sakiewka z drobiu faszerowana
szpinakiem, fetą, papryką
ziemniaki z wody
surówka pekińska

II Kolacja ciepła:

Duszona rolada ze schabu w sosie
ziemniaki puree, surówka pekińska

III Kolacja ciepła:

Bogracz

Koszt od osoby: 195,00 zł