

# Wesełne - 3

## **Menu wesełne 170 zł/osoba**

### **Obiad na początek:**

#### **zupa:**

*Krem z pieczarek z ziołowymi grzaneczkami*

#### **drugie danie:**

*Medalion z kurczaka w sezamowo-słonecznikowej panierce,  
ziemniaczki z wody z masełkiem i koperkiem + ryż kolorowy,  
zestaw surówek*

#### **II danie ciepłe:**

*Sandacz w sosie chrzanowo-śmietanowym*

*Ziemniaczki po staropolsku*

*Bukiet gorących warzyw na masełku*

#### **III danie ciepłe:**

*Roladki drobiowe nadziewane serem, marchewką i porem w sosie  
pysznym,*

*Kuleczki ziemniaczane opiekane*

*Surówka mix warzywny*

#### **IV danie ciepłe**

*Barszcz czerwony z pasztecikiem*

#### **Przekąski zimne**

*Szczupak faszerowany w całej okazałości*

*Śledzik w różnych smakach*

*Jaja zawijane w plastry wędzonego łososia nadziewane sosem chrzanowo-śmietanowym*

*Półmiski mięs pieczonych*

*Półmiski mięs wędzonych własnego wyrobu*

*Schab w kawałkach w zalewie słodko-kwaśnej*

*Sałatka wykwintna z ryżem, ananasem, kawałkami kurczaka i z pestek dyni*

*Sałatka grecka z fetą i oliwkami*

*Marynaty*

*Pieczyno*

*Ciasto własnego wypieku (dwa rodzaje)*

*Owoce sezonowe*

*Napoje niegazowane 1,5 l. na /os*

*Woda mineralna 1 l. na /os*

*Stół wiejski powyżej 50 osób gratis*

*Kawa i herbata bez ograniczeń wystawiona na bocznych stołach*

*W cenie jest również szampan na powitanie dla gości, oraz chlebek weselny*

*Od alkoholu przywiezionego na przyjęcie nie pobieramy „korkowego”*