

Menu weselne

propozycja numer 3

Dania główne

1. Tradycyjny, aromatyczny polski rosół z makaronem,
oprószony natką pietruszki
2. 3 rodzaje mięsa do wyboru, podane na półmiskach:
 - Kotlet de volaille
 - Schab opiekany serem z pieczarkami
 - Soczysta pierś z kurczak z warkoczem boczkowym

Ziemniaki gotowane, ziemniaki zapiekane, frytki

Bukiet świeżych surówek lub warzywa gotowane

3. Boeuf Strogonow z łyżką kwaśnej śmietany

lub

Staropolskie flaczki podane z ciepłą bułką bankietową

4. Soczysty karczek pieczony z nutą grzybową podany z kluskami śląskimi
i kapustą zasmażaną po staropolsku

5. Barszczyk czerwony podany z gorącym pasztecikiem lub krokietem

lub

Żurek staropolski po szlachecku z wędzoną kielbasą i jajkiem

Desery

Patery ze świeżymi owocami

Patery z ciastami domowego wypieku

Lody z owocami i musem malinowym

Przekąski

Kurczak faszerowany, przekładany owocami południowymi

Karczek pieczony z powidłami babuni

Rolada wieprzowa z borówkami

Schab w galarecie

Galantyna z kurczaka z warzywami

Ryba po grecku

Tymbaliki drobiowe

Śledź po królewsku

Śledź w oleju

Półmiski szwedzkie z wędlinami delikatesowymi

lub deski serowe

Sałatka grecka

Sałatka brokułowa posypana migdałami

Ogrody warzywne

Napoje

Kawa

Herbata

Woda

Soki owocowe

Na życzenie stół staropolski