

## PRZYJĘCIE WESELNE

**Powitanie** chlebem i solą

**Toast:** wino musujące dla wszystkich gości

### Dania główne:

- wiejski rosół z makaronem/zupa krem.....
- schab pieczony faszerowany/ polędwica wieprzowa/ rolada z indyka
- flaki po galicyjsku/ boeuf strogonoff/ zupa węgierska
- pierś faszerowana w sosie grzybowym/ kolorowy szaszłyk
- barszcz czerwony z pasztecikiem lub kapuśniaczką

### Dodatki (do wyboru):

- puree ziemniaczane
- ryż z warzywami
- kasza w sosie grzybowym
- kluski śląskie
  
- surówki

### Deser (do wyboru):

- Panna Cotta
- kompozycja lodowa
- mus czekoladowy z sosem truskawkowym
  
- **świeże owoce**

### Na stołach gości:

- schab w galarecie/ galaretką z drobiu
- wędliny z zimnymi sosami
- kolorowe sałatki
- śledzik bałtycki na wiele sposobów podany
- mus z sera pleśniowego z miodem i orzechami
- kurczak z winogronem w galarecie
- terina z łososia

### Na wiejskim stole:

- kiełbasy, salceson, boczek
- studzienina wieprzowa
- kulebiak z dziczyzną
- pasztety mięsne
- deska mięs pieczonych z piklami
- śliwki w boczku
- sos tatarski
- smalec, ogórki kiszzone, chleb wiejski
  
- soki owocowe
- napoje gazowane
- kawa, herbata

**Gwarantujemy, że personel uzupełni brakujące przekąski,  
napoje zimne i gorące bez żadnych dodatkowych opłat.**

*Na życzenie proponowane potrawy możemy zamienić na inne, dowolnie wybrane przez gości.*

*Dodatkowo oferujemy przygotowane przez naszą restaurację: ryby w całości podane na zimno, udźce wieprzowe z kapustą i grzybami na gorąco. Bajeczne desery, ciasta i torty.*

*Na życzenie przyjęcie możemy zorganizować w formie bufetu, jedynie wybrane przekąski i dania gorące podamy gościom do stołu.*

**CENA za 1 osobę (obowiązuje do 31.12.2017r.) - 150zł/os**

