

MENU WESELNE 2022

SOPOCKA

279pln

APERITIF – WINO MUSUJĄCE

ZUPY SERWOWANE W WAZACH

Rosół szlachecki z makaronem

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH

Pieczone podudzia z kurczaka podawane z faszerowanym ziemniakiem
zapieczonym z serem i sałatą w musztardowo-miodowym vinegrecie
Żeberka na okraszanej kapuście z ziemniakami w koperku
Połędwiczki wieprzowe w sosie lazurkowym z kluskami śląskimi i maślanymi
buraczkami

DESERY W BUFECIE

Paterki z naszymi wypiekami: panna cotta z musem owocowym, szarlotka, brownie

PRZYSTAWKI ZIMNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH DO STOŁU W DWÓCH TURACH

PIERWSZA TURA

Pieczona karkówka w piwie nadziewana śliwką
Roladka z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami i serem owinięta boczkiem
Sałata w sosie cesarskim z kurczakiem
Śledzik marynowany w śmietanie
Pierozki z makreli w cieście francuskim
Pieczywo rozmaite, masło, dressing
BARSZCZ CZERWONY podawany z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego

DRUGA TURA

Mini roladki z serkiem śmietankowym, łososiem wędzonym i koprem
Sałatka owocowa z serem pleśniowym
Schab pieczony w ziołach
Tartaletki z ciasta kruchego z kurczakiem i kurkami zapiekane z serem
Paszтет z gruszką i żurawiną

PO PÓŁNOCY

Zupa grzybowa z kluseczkami

NAPOJE

woda mineralna ze świeżą miętą bez ograniczeń
kawa i wybór herbat w bufecie