

MENU WESELNE 2022

SALA SPICHLERZOWA | SOPOCKA

346,50pln

APERITIF – WINO MUSUJĄCE

JAKO PIERWSZE

Krem z białych warzyw ze szczypiorkiem

CZAS NA GĘSINĘ I SOCZYSTE ŻEBERKA

Szmurowana pierś z gęsi w sosie żurawinowym z opiekanymi kopytkami i modrą kapustą

Żeberka wieprzowe glazurowane w miodzie z gotowanymi ziemniakami i warzywami (kolby kukurydzy, papryka, cukinia)

CZAS NA SANDACZA

Sandacz w sosie holenderskim z ziemniakami gratin i fasolką szparagową w maślanej bułce

CZAS NA GULASZ WOŁOWY

Węgierski gulasz na górnej zrazowej z warzywami, podawany z bułeczką

PIEROGOMANIA

pierogi (szpinak, mięso, kapusta z grzybami, ruskie) podawane z czerwonym barszczem

STÓŁ WIEJSKI DOSTĘPNY PRZEZ CAŁĄ UROCZYSTOŚĆ

wędliny wiejskie , pasztety, sery, smalec, marynaty z naszej spiżarni, śledzie, sałatka ziemniaczana, wiejskie masło i pieczywo swojskie

CZAS ZAKOŃCZYĆ NA GORĄCO

Żurek na prawdziwkach z białą kiełbasą

BUFET DESEROWY

ciasta naszego wypieku serwowane na paterkach:
czekoladowa tarta z owocami sezonowymi, szarlotka z cynamonową kruszonką, sernik, owoce sezonowe

NAPOJE

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