

MENU WESELNE 2022

SALA SPICHLERZOWA | SOPOCKA

279pln

APERITIF – WINO MUSUJĄCE

JAKO PIERWSZE

Rosół szlachecki z makaronem własnej roboty

CZAS NA ŻEBERKA I INDYCZKĘ

Żeberka wieprzowe na okraszanej kapuście z ziemniakami w koperku
Pieczona pierś z indyczki w migdałach w sosie orzechowym z kremowym risotto z
warzywami sezonowymi

CZAS NA PIECZONE PODUDZIA

Pieczone podudzia z kurczaka podawane z faszerowanym ziemniakiem
zapieczonymi z serem i sałatą w musztardowo-miodowym vinegrecie

CZAS NA POLĘDWICZKI

Polędwiczki wieprzowe w sosie lazurowym z kluskami śląskimi i maślanymi
buraczkami

CZAS NA BARSZCZ CZERWONY

Barszcz czerwony podawany z mięsnym pasztecikiem z ciasta francuskiego

STÓŁ WIEJSKI DOSTĘPNY PRZEZ CAŁĄ UROCZYSTOŚĆ

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

CZAS ZAKOŃCZYĆ NA GORĄCO

Zupa grzybowa z kluseczkami

DESERY

Bufet deserowy ze słodkościami naszego wypieku serwowane na paterkach:
panna cotta z musem owocowym, szarlotka, brownie

NAPOJE

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