



MENU WESELNE



I PROPOZYCJA

Aperitif

wino musujące

ZUPA

(Serwowane w wazach)

Rosół złocisty z makaronem

lub kremowa zupa z pieczonych warzyw z pestkami słonecznika

DANIE GŁÓWNE

(Serwowane na półmiskach 2,5 porcji/osoba)

Konfitowane udko z kaczki/ sos śliwkowy

Zraz pałacowy / sos grzybowy

Pieczone podudzia z kurczaka w delikatnej marynacie/ sos madeira

Pierś z indyka marynowana w ziołach, pieczona w żurawinach i jabłkach

DODATKI

Ziemniaki gotowane, kluski śląskie, ryż basmati, sałatka z kruszej kapusty czerwonej/ granat/
ogórek/ papryka/ szczypiorek z sosem vinegret, buraczki zasmażane



Centrum Sportu i Rekreacji „Zielona Brama”

Przywicz, ul. Gdańska 26

przywicz@zielonabrama.com.pl | tel. 517 218 195





DESERY (Podawane w bufecie 3 porcje/osoba)

Kruche ciasto z kremem budyniowym i owocami
Czekoladowe brownie
Sernik na zimno
Mini szarlotki w kruchym cieście
Mus mango ze świeżymi owocami

KOLACJA I

Gulasz tajski lub kurczak po toskańsku
Dodatki: ryż, lekka sałatka: kapusta biała/por/kukurydza/ marynata na bazie limonki

BUFET ZIMNY

Tatar z marynowanego łososia z avocado
Deska szlachetnych wędzonych kiełbas i wędlin
Deska serów z owocami
Sałata cesarska z rumianym kurczakiem
Koktajl z krewetek na sałacie
Tatar wołowy z marynatami
Tajskie krewetki z mango
Aromatyczne pomidory z mozzarellą
Tartaletki wytrawne z kolorowymi pastami
Śledziki marynowane w brzoskwiniach i żurawinie z oliwką
Pieczywo ,ziołowe masło

KOLACJA II

Barszcz czerwony z mięsnym pasztecikiem

NAPOJE

kawa, herbata, woda z cytryną i miętą



Centrum Sportu i Rekreacji „Zielona Brama”

Przywicz, ul. Gdańska 26

przywicz@zielonabrama.com.pl | tel. 517 218 195

