



MENU WESELNE nr 1

Cena: 180.00 pln/osoba dorosła*

90.00 pln/dziecko od 4 do 12 lat*

1. Rosół z makaronem /flaki wołowe 50%/50%
2. Karkówka pieczona w sosie pieczeniowym, ziemniaki, bukiet surówek
3. Udko z kurczaka po cygańsku, ryż z warzywami, surówka
4. Barszcz czerwony z krokietami/pierogami 50%/50%
5. Tatar wołowy
6. Galarety: schab po warszawsku, rolada z kurczaka z omletem, pstrąg
7. Wędlina, mięso pieczone
8. Ryba po grecku
9. Śledź tradycyjny z cebulką
10. Łosoś wędzony
11. Jajko faszerowane
12. Polędwiczki wieprzowe z sosem koperkowo-czosnkowym
13. Frykasy z indyka w sezamie
14. Mozzarella z pomidorami
15. Sałatki: jarzynowa, brokułowa, cesar
16. Przystawki warzywne
17. Pieczywo
18. Tort i deser lodowy
19. Ciasta i owoce
20. Napoje gazowane, niegazowane, soki owocowe
21. Kawa, herbata
22. Wino półwytrawne białe, czerwone, szampan

*Ceny obowiązujące w roku 2019



MENU WESELNE nr 2

Cena: 180.00 pln/osoba dorosła*

90.00 pln/dziecko od 4 do 12 lat*

1. Rosół z makaronem /flaki wołowe 50%/50%
2. Schab po szwajcarsku, ziemniaki, bukiet surówek
3. Filet z kurczaka z jogurtem i pieczarkami, frytki, surówki
4. Barszcz czerwony z krokietami/pierogami 50%/50%
5. Tatar wołowy
6. Galarety: ozorek wołowy, roladki z indyka faszerowane warzywami, galantyna wieprzowa
7. Wędlina, mięso pieczone
8. Ryba po meksykańsku
9. Śledź tradycyjny z cebulką
10. Łosoś wędzony
11. Jajko faszerowane
12. Polędwiczki drobiowe z owocowymi szaszłykami
13. Żeberka pieczone
14. Kawałki kurczaka w panierce z sosem
15. Sałatki: jarzynowa, z tuńczyka, pieczarkowa
16. Przystawki warzywne
17. Pieczywo
18. Tort i deser lodowy
19. Ciasta i owoce
20. Napoje gazowane, soki owocowe
21. Kawa, herbata
22. Wino półwytrawne białe, czerwone, szampan

*Ceny obowiązujące w roku 2019



MENU WESELNE nr 3

Cena: 180.00 pln/osoba dorosła

90.00 pln/dziecko od 4 do 12 lat

1. Strogonow /zupa ziemniaczana 50%/50%
2. Medaliony w sosie chrzanowym, ziemniaki, surówki
3. Filet z kurczaka w pomidorach, ryż, surówki
4. Barszcz czerwony z pasztecikami/ pierogami 50%/50%
5. Tatar wołowy
6. Galarety: schab po warszawsku, szynka nadziewana serkiem, galantynka drobiowa
7. Wędlina, mięso pieczone
8. Ryba po grecku
9. Śledź tradycyjny z cebulką
10. Łosoś wędzony
11. Jajko faszerowane/ w majonezie
12. Polędwiczki wieprzowe w cieście francuskim z sosem żurawinowym
13. Skrzydełka w papilotach
14. Frykasy z indyka w sezamie
15. Sałatki: grecka, z makaronu ryżowego, z selera naciowego
16. Przystawki warzywne
17. Pieczywo
18. Tort i deser lodowy
19. Ciasta i owoce
20. Napoje gazowane, niegazowane, soki owocowe
21. Kawa, herbata
22. Wino półwytrawne białe, czerwone, szampan

*Ceny obowiązujące w roku 2019