

Oferta w cenie 140zł/osoba

DANIA SERWOWANE

PRZEZ KELNERÓW

Zupy – wybór 1

Rosół królewski z makaronem domowym

Włoską zupa minestrone

Dania główne+ zestaw surówek – wybór 1

Pierś z kurczaka z grilla serwowana z kremem ziemniaczanym, szaszłykiem ze śliwek, owiniętych wędzonym boczkiem i sosem z wina muscat

Kurczak w nasionach dyni i słonecznika serwowany z puree ziemniaczanym, karmelizowaną karotką i sosem kurkowym

Panierowany schab z pieczonymi ziemniakami i sałatką z pomidorów koktajlowych z sosem balsamicznym i rucolą

Deser – wybór 1

Markiza czekoladowa podana z sosami waniliowym i truskawkowym i świeżą truskawką

Lody z owocami w koszyczku z ciasta cygaretkowego

DANIA CIEPŁE – SERWOWANE PRZEZ KELNERÓW

Danie Ciepłe I – wybór 1

Krem śródziemnomorski

Krem z borowików

Krem z brokuł

Danie Ciepłe II – wybór 1

Podudzie drobiowe na zasmażanej kapuście włoskiej podawane na placku ziemniaczanym

Zraziki schabowe z boczkiem i kiszonym ogórkiem podawane z kulkami ziemniaczanymi i sałatką Coleslaw

Plastry pieczonego karczku faszerowanego czosnkiem i rozmarynem podawane z ziemniaczanymi książycami i sosem pieczeniowym

Danie Ciepłe III

Barszcz czerwony ze słonym krójkietem



PRZEKĄSKI NA STOŁACH BIESIADNYCH

Przekąski mięsne – mięsa pieczone (100gr = 3 przekąski)

Schab glazurowany miodem i musztardą z gorczycą

Schab nadziewany śliwką

Schab nadziewany morelą

Boczek pikantny po węgiersku

Karczek po staropolsku w przyprawach korzennych

Przekąski mięsne – rolady i pasztety własnej produkcji (100gr = 2 pozycje)

Rolada z udźca jagnięcego nadziewana serem risotta i suszonymi pomidorami

Pasztet tradycyjny

Baleron białoruski

Pasztet wieprzowy klasyczny ze śliwkami

Przekąski rybne (100gr = 2 przekąski)

Śledzie tradycyjne w oleju z cebulą pieprzem młotkowanym i mielonym liściem laurowym

Śledzie w kremie z curry

Śledzie pod białą kremową pierzynką

Śledzie w sosie węgierskim

Ryba po grecku

Sałatkę (300gr = 3 sałatki)

Sałatkę jarzynowa klasyczna

Sałatkę z młodymi ziemniakami w kremie chrzanowym, wędzonym łososiem serem żółtym, fasolką szparagową, selerem i jajkiem

Sałata lodowa z grillowanym kurczakiem, ananasem, pomidorami, cebulką, przykryta puszystym majonezem z curry serwowana z prażonym sezamem i migdałami

Sałata grecka z pomidorem, papryką, ogórkiem, czerwoną cebulą, oliwkami panierowanymi

Sałata mozzarella z sosem balsamicznym i bazylią

Sałatkę z mozzarellą i pomidorkami cherry w sosie czosnkowym

Dodatki

Chleb, masło, pikle

Napoje:

Kawa, herbata

Woda niegazowana, soki owocowe

Na powitanie:

Chleb dla nowożeńców

Wino musujące na powitanie dla nowożeńców i Gości