

Menu na przyjęcie weselne

Powitanie:

Chlebek weselny

Aperitif:

Wino musujące Santero Gold

Zupy:

Bulion z kłodunami litewskimi

Danie główne:

Połędwica wieprzowa w kolorowym pieprzu na sosie miodowo –musztardowym

Dodatki:

Ziemniaki opiekane

Jarzyny gotowane

Desery:

Gruszką po królewsku na musie malinowym

Owoce świeże

Ciasta firmowe

Tort okolicznościowy

Napoje:

Kawa/herbata

Zimne zakąski:

Trio śledziowe /w oleju, po węgiersku, pikantny z pikłami/

Rolada z połędwicy wieprzowej z pasztetem

Rolada z cielęciny z kapustą włoską i pieczarkami

Rolada z kaczki z majerankiem

Rulon z szynki ze szparagami

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Kurczak z rusztu w owocach

Schab po warszawsku z farszem chrzan.-jajecznym

Salatką prowansalską z szynką

Salatką nicejską z tuńczykiem

Pieczyno

Dania gorące serwowane indywidualnie:

Stek z łososia z grilla na warzywnym ratatouille

Schab w ziołach na sosie borowikowym, kluski śląskie, surówka z czerwonej kapusty

Barszczyk czerwony z pasztecikiem

Życzymy Państwu Smacznego.