

Menu na przyjęcie weselne

Powitanie:

Chlebek weselny

Aperitif:

Wino musujące Santero Gold

Zupy:

Consomme drobiowe z kurczakiem i warzywami

Dania główne:

Kotlet Pana Michała /schab soute na placku ziemniaczanym wśród zestawu surówek/

Desery:

Puchar lodów z owocami

Owoce świeże

Ciasta firmowe

Tort okolicznościowy

Napoje:

Kawa/herbata

Zimne zakąski:

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

Plastry indyka pieczone w piwie i miodzie

Mozzarella z pomidorami i bazylią

Kurczak z rusztu w owocach

Rolada z indyka ze szpinakiem i bekonem

Rolada z polędwicy wieprzowej z kurkami

Rolada z cielęciny kolorowa

Rulon z szynki z sałatką jarzynową

Salatka debreczyńska

Salatka grecka z oliwkami i serem feta

Pieczyno

Dania gorące serwowane indywidualnie:

Polędwica wieprzowa na sosie żurawinowym z rozmarynem, kłuski śląskie, surówka z selera na sałacie

Medalion z indyka zapiekany z serem i papryką, ziemniaki opiekane, jarzyny gotowane

Barszcz czerwony z kρόkietem

Bufet staropolski:

Kiełbasa wiejska, kabanosy, salceson, kaszanka, smalczyk,

Mięsa pieczone układane na combrze z sosem tatarskim

Paszтет Szefa Kuchni pieczony w bekonie

Szynka Podkomorzeego z nogą

Pieczyno dekoracyjne

Pikłe marynowane

Chrzan, musztarda, ketchup

Dania gorące w bemarach na bufecie staropolskim:

Bigos staropolski

Pierogi Hrabiny Tyszkiewicz

Pierogi z mięsem i kapustą

Życzymy Państwu Smacznego.