



Szanowni Państwo.

Nasze posiłki są bardzo smaczne i podane w myśl zasady, że najpierw je się oczami, a kiedy już oczy się nasyci, to apetyt staje się prawdziwie wilczy. Kilka pierwszych kęsów i komplet szczęścia.....

Zestaw I

Przywitanie Państwa Młodych przez Rodziców chlebem wiejskim a także wódką i wodą - kto z pary młodej wybierze wódkę według starej tradycjibędzie rządził w małżeństwie.

Wzniesienie toastu – kelnerzy roznoszą tace z szampanem dla wszystkich gości.

Przyjęcie odbywa się na stołach nakrytych białym obrusem (do wyboru przez gości serweta osobista w kolorze białym, bordowym, łososiowym).

Stoły nakryte: kieliszkami do wina oraz kieliszkami do wódki i szkła na napoje zimne.

Stoły udekorowane świecami oraz przystrojone świeżymi kwiatami

Menu

Zupa: Rosół Weselny z różnych gatunków mięs podany z makaronem

Danie główne: Kotlet schabowy, de' volaille, zrazy wołowe, schab pieczony boczkiem faszerowany po Staropolsku, ziemniaki z koperkiem i masłem, bukiet surówek, kompot tradycyjny, woda nie gazowana z kawałkami cytryny i pomarańczy.

Sosy w trzech smakach:

Sos truflowy, sos do pieczenia z przepisu babci Uli, sos z zielonego pieprzu

Deser I

Torcik Pary Młodej

Kolacja I

Indyk faszerowany szpinakiem i grzybami podany na lustrze białego sosu w asyście kluseczek Francuskich i bukietu warzyw.

Deser II

Domowa szarlotka na gorąco polana lekkim sosem karmelowym z lodami waniliowo- cynamonowymi

Kolacja II

Kotlet po Hawajsku- schab z plastrem ananasa zapiekany pod płaszczkiem sera podany z dufinkami i kapustką pekińską.

Kolacja III

Wołowina po Burguncku

Kolacja IV

Barszczyk czerwony serwowany z krokiecikiem i rogalikiem Francuskim.

Zimna płyta

Kompozycja mięs Pieczonych:

(Rulon z boczku, karczek pieczony, schab z morelowym oczkiem, paszтет pieczony)

Wędliny następcy tronu:

(schab z komina, szynka wiśniowa, szynka staropolska z liściem, różyczki z salami)

Bałtycki Dorsz na kwaśno

Golonko w galarecie

Szparaga w szynce z dipem chrzanowym

Sery podhalańskie z żurawiną

Salatka jarzynowa

Salatka z czerwonej fasoli

Sosy zimne w trzech smakach

Pikle z domowej piwniczki

Pieczyno jasne i ciemne

W skład ceny wchodzi:

- napoje tj.:(gorące: kawa, herbata, zimne 250ml : pepsi, 7up, soki, czarna porzeczka, jabłko, pomarańcz, woda gazowana, woda nie gazowana z cytryną, napoje klarowane, jabłko brzoskwinia, jabłko pomarańcz, jabłko wiśnia, mięta)

-owoce egzotyczne: banany, winogrono jasne i ciemne, pomarańcze, kiwi

- chleb na powitanie

- kieliszki do rozbicia dla młodych

- Nie pobieramy korkowego!! Czas imprezy bez ograniczeń...