



## **Propozycja menu weselnego** **Kuchnia polska**

**Jako aperitif proponuję wybór kolorowych drinków alkoholowych.**

### **I DANIE CIEPŁE:**

- Rosół królewski z makaronem lub kluseczkami drobiowymi

### **II DANIE CIEPŁE - Po przywitaniu gości zapraszamy na obiad główny:**

- Półmisek mięs pieczonych: schab polski, karkówka z zapiekanymi pieczarkami, marynowany udziec drobiowy
- Ziemniaki z koperkiem, kluski półfrancuskie
- Bukiet surówek
- Buraczki zasmażane lub kapusta zasmażana

### **Na stołach czekają na gości półmiski z zimnymi przekąskami:**

- Pasztet rybny ze szpinakiem
- Płaty łososia pieczone z rozmarynem
- Rolada z pstrąga z farszem bakaliowym
- Filet drobiowy faszerowany camembertem
- Kaczka pieczona po polsku z farszem z wątróbki
- Rolada ze schabu z pieczarkami
- Schab pieczony po szygarsku z kabanosem
- Pieczarki w cieście naleśnikowym
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka z fasolki szparagowej i wędzonego boczku
- Sałatka pieczarkowa
- Sos ziołowy, sos chrzanowy

### **Bufet z chłopskim jadłem:**

- Śledzie smażone w cieście naleśnikowym
- Kiełbasa wiejska pieczona
- Pasztet myśliwski z marynatami
- Boczek pieczony
- Rolada chłopska
- Salceson ozorowy
- Łopatka wieprzowa pieczona na sposób staropolski
- Smalec babuni



- Twarożek czosnkowy
- Ogórki kiszone
- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

### **III DANIE CIEPŁE:**

- Kotlet dewolaj w duecie ze zrazem staropolski wieprzowym
- Kluski śląskie z okrasą
- Kapusta modra i surówka cygańska

### **IV DANIE CIEPŁE:**

- Szaszłyki drobiowe
- Talarki ziemniaczane zapiekane

### **V DANIE CIEPŁE:**

- Flaki

### **VI DANIE CIEPŁE - Dla podtrzymania kondycji do białego rana zapraszamy wszystkich chętnych na:**

- Żur polski z jajkiem i białą kiełbasą

### **Patery deserowe:**

- Sernik krakowski
- Szarlotka
- Rolada brzoskwiniowa
- Bukiety owocowe

### **Napoje zimne i gorące:**

- Soki owocowe
- Napoje gazowane
- Wody mineralne
- Kawa parzona
- Herbaty czarne i smakowe

**Tort weselny przygotowany zgodnie z życzeniem klienta pod względem smaku i kształtu.**

**Cena menu od osoby 190 PLN.**

**Koszt realizacji bufetu z chłopskim jadłem wynosi 5PLN za osobę.**

**Kosz włączenia tortu do menu wynosi 5PLN za osobę.**