



Gosciniac Alex

MENU WESELNE 220 ZŁ

Szampan na powitanie

Pierwsze ciepłe:

Krem z borowików z łązankami/ Rosół z domowym makaronem
Pierś żurawiną i ananasem
Udko faszerowane w sosie pieczarkowym
Kotlet po kowalsku
Ziemniaki z wody 50 %
Frytki 50 %
Zestaw surówek

Drugie ciepłe:

Płonąca szynka serwowana przez szefa kuchni!!!

Trzecie ciepłe:

Penne z kurczakiem, pomidorami suszonymi i oliwkami

Czwarte ciepłe:

Zupa gulaszowa

Piąte ciepłe:

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Bufet zakąsek:

Rolada z indyka
Schab po sztygardzku
Schab w galarecie
Karczek pieczony
Sałatka nicejska z makaronem
Sałatka tuńczykowa
Sałatka grecka
Śledź w miodowo – pomidorowym sosie
Śledź w oleju
Ryba po grecku
Jaja garnie
Masło, pieczywo
Stół deserowo- owocowy (ciasto 5 rodzajów do wyboru, owoce)
Tort

Napoje (kawa, herbata, woda z cytryną i miętą, soki owocowe 1 l/os.)

Alkohol we własnym zakresie