

JADŁOSPIS WESELNY I

1. OBIAD

- rosół
- 3 szt. mięsa na osobę
 - schab z pieczarkami,
 - schab zawijany,
 - schab z ananasem i serem,
 - filet z kurczaka w płatkach,
 - devolaille,
 - kotlet mielony,
 - karkówka,
 - szaszłyk
- kalafior i brokuł z sosem
- ziemniaki / kulki ziemniaczane
- trzy rodzaje surówek
- marchewka z groszkiem
- marynaty (papryka, ogórek, pieczarka, oliwka)
- kompot

2. ZIMNE ZAKĄSKI:

- półmisek wędlin, kurczak faszerowany
- schab w galarecie
- kurczak pieczony
- ryba po grecku
- śledzie po kaszubsku
- 3 rodzaje sałatek (warzywna, z szynką konserwową, selerowa, pieczarkowa, z zupek chińskich, grecka z kurczakiem, gyros, grecka z fetą)

3. GORĄCY POSIŁEK

- pieczeń w sosie z kluskami śląskimi
- golonka gotowana,
- kapusta zasmażana

Desery lodowe z bitą śmietaną i owocami

4. GORĄCY POSIŁEK

- flaki

5. GORĄCY POSIŁEK

- uduka z kurczaka z warzywami z patelni
- żeberka
- frytki

6. GORĄCY POSIŁEK

- barszczyk czerwony z pasztecikami

KAWA HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

**To menu jest przykładowe.
Szczegóły ustalamy indywidualnie wg potrzeb.**

POPRAWINY

Dodatkowo serwujemy :

1. żurek z białą kielbasą
2. bigos z kielbaską

KAWA HERBATA BEZ OGRANICZEŃ

DODATKOWO MOŻNA ZAMÓWIĆ:

***Szynka pieczona z sosem tatarskim
pieczone ziemniaczki 700zł(na ok.100osób)***

Koszt stołu wiejskiego:

Wersja z szynką: 700,00 zł

Wersja bez szynki: 400,00 zł