

Menu weselne dla 60 osób

- powitanie chlebem i solą przez obsługę

- wino musujące na toast 6x40 240 zł

I Zupa:

- rosół z domowym makaronem i kurczakiem 60x10 600 zł

II Danie główne na półmiskach:

- filet z kaczki z jabłkiem i żurawiną (podzielony) 15x41 615 zł

- rolada z kurczaka nadziewana kurkami (podzielona) 20x34 680 zł

- polędwiczki wieprzowe ze szpinakiem (podzielone) 15x38 570 zł

- kotlet schabowy tradycyjny 20x28 560 zł

- zraz wołowy tradycyjny (30 sztuk) 15x41 615 zł

- eskalopki cielęce w sosie kurkowym (30 sztuk) 15x38 570 zł

- sandacz saute w sosie ogórkowym (30 sztuk) 15x38 570 zł

- dodatki: ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane, krokiety, buraczki,

kapusta modra, warzywa z wody, sałata lodowa z sosem winegret

III Deser:

- lody waniliowe z gorącymi malinami i bita śmietaną 60x14 840 zł

- kawa i herbata bez limitu w dzbankach 500 zł

IV Kolacja:

- pasztet z dziczyzny na grzance z grzybami marynowanymi (20 sztuk) 10x21 210 zł

- polędwica skrobana z kaparami i parmezanem 10x25 250 zł

- szynka ze szparagami 30x11 330 zł

- decha mięs pieczystych i szynki 5x70 350 zł

- sałatka grecka z serem feta i oliwkami 10x21 210 zł

- sałatka z kurczakiem grillowanym, ananasem i winogronem 15x18 270 zł

- tatar z łososia z kaparami i cebulką (30 sztuk) 15x25 375 zł

- śledź w oleju z cebulą i jałowcem 12x17 204 zł

- pieczywo, masło, smalec, ogórki kiszzone

V Śniadanie:

- barszcz czerwony czysty	60x8	478 zł
- pierogi z kapustą i grzybami i po rusku	15x18	270 zł
- <u>napoje w dzbankach 1l:</u> woda niegazowana, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, sok porzeczkowy, pepsi	60x10	600 zł
- sałatka owocowa z likierem	3x120	360 zł

Koszt całkowity: 10267 zł