



MENU WESELNE – zestaw II (80 osób - 180zł/osobę)

ZUPA:

1. Rosół z makaronem

DRUGIE DANIE:

1. Schab z pieczarkami (80 porcji)
2. Kotlet de volaille (80 porcji)
3. Udka pieczone (80 porcji)
4. Udka nadziewane (80 porcji)
5. Karkówka nadziewana śliwką/morelą (80 porcji)
6. Żeberka (80 porcji)

Ziemniaki z wody z koperkiem / sos pieczarkowy

DODATKI:

1. Surówka z kapusty pekińskiej
2. Surówka z marchewki

ELEMENTY DEKORACYJNE:

1. Melony
2. Ananasy

ZIMNY BUFET:

1. Ryba w occie
2. Ryba w sosie pomidorowym
3. Szyńka w galarecie
4. Sałatka Gyros
5. Sałatka warzywna
6. Pstrąg w galarecie
7. Klopsiki w occie
8. Kurczak faszerowany – płonący (na ciepło)

DESER:

1. Kawa na zimno
2. Płonące lody

PÓLNOC:

1. Flaki
2. Szaszłyki

ŚNIADANIE:

1. Barszcz z pasztecikami
2. Paluszki wieprzowe w cieście

CIASTA:

1. Sernik (2 szt.)
2. Snickers (2 szt.)
3. Pijak (2 szt.)
4. Ciasto z galaretką i owocami (2 szt.)

TORTY:

1. Tort wąż płonący
2. Tort na wózku dla Pary Młodej (smak dowolny)



Kawa, herbata, chleb itp. – na życzenie gości

