



## **MENU WESELNE – zestaw III (80 osób - 200zł/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  
Frytki

### **DODATKI:**

1. Surówka z kapusty pekińskiej
2. Surówka z marchewki
3. Buraczki czerwone

### **ELEMENTY DEKORACYJNE:**

1. Melony
2. Ananasy
3. Arbuzy - lódeczki

### **ZIMNY BUFET:**

1. Ryba w occie
2. Ryba w sosie pomidorowym
3. Schab w sosie tatarskim
4. Szyńka w galarecie
5. Sałatka Gyros
6. Sałatka z kalafiora
7. Pstrąg w galarecie
8. Klopsiki w occie
9. Ok. 22:00 karkówka pieczona / kluski śląskie

### **DESER:**

1. Kawa na zimno
2. Płonące lody

### **PÓLNOC:**

1. Flaki
2. Szaszłyki
3. Gołąbki

### **ŚNIADANIE:**

1. Barszcz z uszkami / 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 (2szt.)

### **TORTY:**

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



**Kawa, herbata, chleb itp. –na życzenie gości**

