

MENU WESELNE na Góralską Modłę I

Część serwowana:

Zupa

- Rosół „bacy” na domowej kurze sąsiada

Dania główne:

- Pieczeń beskidzką z golonkami
- Nóżki kurczaka z grzybami i cebulą
- Tradycyjny schabowy z kostką
- Ziemniaki puree
- Smażonki ziemniaczane
- Kluski ciemne
- Kapusta staropolską z boczkiem
- Mizeria
- Zestaw surówek

Deser:

- Tort weselny tradycyjny
- Ciasta weselne

Zimna płyta

- Golonko w galarecie
- Karczek w sosie chrzanowym
- Sery góralskie (oscypek, bryndz)
- Wyroby swojskie z własnej wędzarni
- Sałata śledziowa „Złota Reneta”
- Smalec domowy w chlebkę
- Dodatki: sosy, pikle, ogórki, ćwikła

Dania ciepłe serwowane

- Duet z oscypką z grilla i zapiekanej bryndzy
- Flaczki cielęce po góralsku

CENIE: 190 ZŁ \ 1 OSOBA