

MENU WESELNE

na Góralską Modłę II

Część serwowana:

Przystawka

- Ozorek wieprzowy w sosie chrzanowym z pikłami

Zupa

- Kwaśnica na świńskim ryju

Dania główne:

- Golonko po beskidzku
- Kura faszerowana po juhasku
- Pieczeń z karczku a'la Klimczok
- Żeberka wędzone na drzewie hikorowym
- Ziemniaki pieczone z dipem czosnkowym
- Kapusta staropolska z boczkiem
- Mizeria
- Zestaw surówek
- Kapusta zasmażana

Deser:

- Delicja lodowa z malinami na gorąco
- Tort weselny + ciasta weselne: kofacze, strucla makowo-serowa, szarlotka, sernik wiedeński, ciasto orzechowe

Zimna płyta

- Pasztet domowy z sosem tatarskim
- Deska serów góralskich: bundz, oscypek, bryndza, farukij)
- Wyroby swojskie z własnej wędzarni: kiełbasa czosnkowa, baleron, schab, polędwiczki
- Śledź po góralsku z czosnkiem
- Sałata ziemniaczana z ogórkiem
- Smalec domowy w chlebkę
- Sałata „bacy” z serem kozim i pomidorami
- Dodatki: sosy, pikłe, ogórki, ćwikła, grzybki

Dania ciepłe serwowane

- Jadło drwala
- Płstrąg z potoką z grilla z dzikim ryżem i sałatą vinaigrette
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

CENIE: 230 ZŁ \ 1 OSOBA