

WYKWINTNE MENU WESELNE I

Część serwowana:

Zupa

- Wyśmienita zupa grzybowa
lub
- Polewka kasztelańska na mięsie z woła

Dania główne:

- Polędwica z musem cielęcym
- Rolowana cielęcina ze szparagami
- Skokę z króliką z suszonymi owocami
- Kurczak a'la Klimczok
- Kluseczki kładzione
- Knedel bułczany
- Frytki, ziemniaki puree
- Bukiet warzyw
- Zestaw surówek
- Mizeria

Deser:

- Tort lodowy płonący zapiekany w bezie
lub
- Tort tradycyjny
- Ciasta weselne

Zimna płyta

- Roladki cielęce faszerwowane krabami
- Schab szpiżowany warzywami z marmoladą z czerwonej cebuli
- Kaczka barbarie po polsku
- Miodowe skrzydełka w sosie barbecue
- Wiejskie wyroby z własnej wędzarni
- Fileciki z pstrąga z szyszkami rakowymi
- Wędzone ryby z sosami
- Sałata z selera z czosnkiem

Dania ciepłe serwowane

- Szaszłyk wołowy z warzywami z pieczonymi ziemniaczkami
- Żurek wykwinny podany w chlebie

CENIE: 230 ZŁ \ 1 OSOBA