

Dania do wyboru:

Pakiet szafirowy:

Zupy:

ROSÓŁ Z MAKARONEM
KREM Z WARZYW Z GRZANKAMI LUB Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
FLACZKI WOŁOWE
ZUPA GULASZOWA
ŻUREK TRADYCYJNY Z JAJEM

Dania ciepłe:

GOŁĄBKI STAROPOLSKIE W SOSIE POMIDOROWYM
KARKÓWKA W SOSIE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI
UDA PIECZONE
SZASZŁYK WIEPRZOWY
KARKÓWKA PIECZONA W PIERZYNCIE Z WARZYW I SERA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI
KIESZONKI DROBIOWE NADZIEWANE SZYNKĄ I SEREM LUB SZPINAKIEM
KOTLET DE VOLAILLE
KIESZONKI SCHABOWE NADZIEWANE SZYNKĄ I SEREM
SAKIEWKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z FARSZEM PASZTECIKOWYM Z CZERWONYM BARSZCZEM
STEK WIEPRZOWY Z CEBULKĄ
KOTLET SCHABOWY PO POLSKU
PIEROGI RUSKIE I Z MIĘSEM

Przekąski:

ŚLEDZIK W OLEJU PO POLSKU
RYBA W OCCIE (FILET)
RYBA PO GRECKU
RYBA PO JAPOŃSKU
PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH (KARKÓWKA, SCHAB ZE ŚLIWKĄ I MORELĄ, ROLADA BOCZKOWA,
GALANTYNA DROBIOWA)
SAŁATKA JARZYNOWA W SZYNCE SZWARCWAŁDZKIEJ
RYŻOWA Z KURCZAKIEM WĘDZONYM
SAŁATKA Z PALUSZKÓW KRABOWYCH
SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA WIOSENNA Z JAJEM I SOSEM CZOSNKOWYM
SAŁATKA GYROS
SAŁATKA SELEROWA
JAJA W SOSIE Tatarskim
JAJA FASZEROWANE
ŚLIMACZKI Z ŁOSOSIEM I SZPINAKIEM

Pakiety: szmaragdowy, diamentowy, kryształowy

Zupy:

BOEUF STROGONOW
CHŁODNIK LITEWSKI
BARSZCZ CZERWONY
ROSÓŁ Z MAKARONEM
KREM Z WARZYW Z GRZANKAMI LUB Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
FLACZKI WOŁOWE
ZUPA GULASZOWA
ŻUREK TRADYCYJNY Z JAJEM

Dania ciepłe:

UDZIEC WIEPRZOWY Z ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI W ZIOŁACH ORAZ SAŁATA GRECKA Z SOSEM NA
REMULADZIE (KROJONY NA ŚRODKU SALI PRZEZ KUCHARZA)
INDYK Z SOSEM ŻURAWINOWYM Z ZIEMNIAKAMI PIECZONYMI W ZIOŁACH ORAZ SAŁATA GRECKA
(KROJONE NA ŚRODKU SALI PRZEZ KUCHARZA)
GOŁONKA PO POLSKU Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ
KACZKA PIECZONA Z JABŁKAMI Z ŻURAWINĄ I POMARAŃCZAMI
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z ZIEŁONEGO PIEPRZU
NUGGETSY Z PIERSI KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE Z SOSEM NA REMOLADZIE Z CZĄSTKAMI
ZIEMNIAKÓW PIECZONYCH
ŁOSOŚ W SOSIE CYTRYNOWYM
GOŁĄBKI STAROPOLSKIE W SOSIE POMIDOROWYM
KARKÓWKA W SOSIE Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI
UDA PIECZONE/ NADZIEWANE
SZASZŁYK WIEPRZOWY
SZASZŁYK DROBIOWY
KARKÓWKA PIECZONA W PIERZYNCIE Z WARZYW I SERA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI
KOTLET DE VOLAILLE
KIESZONKI SCHABOWE NADZIEWANE SZYNKĄ I SEREM
KIESZONKI DROBIOWE NADZIEWANE SZYNKĄ I SEREM LUB SZPINAKIEM
SAKIEWKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z FARSZEM PASZTECIKOWYM Z BARSZCZEM CZERWONYM
STEK WIEPRZOWY Z CEBULKĄ
KOTLET SCHABOWY PO POLSKU
ZRZAZ WOŁOWY W SOSIE
BITKI WOŁOWE W SOSIE
PIEROGI RUSKIE I Z MIĘSEM

Przekąski:

TATAR WOŁOWY Z JAJEM
PAPRYCZKI ZAPIEKANE, FASZEROWANE MIĘSEM
SAŁATKA Z RUKOLI Z TRUSKAWKAMI I CZERWONYM PIEPRZEM
SURIMI KRABOWE W SOSIE PIETRUSZKOWYM
ŚLIMACZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM
ŚLIMACZKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO ZE SZPINAKIEM
WARZYWA MARYNOWANE I KONSERWOWE ORAZ GRZYBKI Z DOMOWEJ SPIŻARNI
ŚLEDZIK W OLEJU PO POLSKU
RYBA W OCCIE (FILET)
RYBA PO GRECKU
RYBA PO JAPOŃSKU
PÓLMISKI MIĘS PIECZONYCH (KARKÓWKA, SCHAB ZE ŚLIWKĄ I MORELĄ, ROLADA BOCZKOWA,
GALANTYNA DROBIOWA)
SAŁATKA JARZYNOWA W SZYNCE SZWARCWAŁDZKIEJ
RYŻOWA Z KURCZAKIEM WĘDZONYM
SAŁATKA Z PALUSZKÓW KRABOWYCH
SAŁATKA GRECKA
MIX SAŁAT Z WARZYWAMI, JAJEM, MOZZARELLĄ I SOSEM
SAŁATKA SELEROWA
SAŁATKA GYROS
JAJA W SOSIE Tatarskim
JAJA FASZEROWANE
BAKŁAŻAN LUB CUKINIA NADZIEWANA MIĘSEM DROBIOWYM, ZAPIEKANA Z SEREM

Będąc świadomi, jak ważnym elementem w dniu Twojego wesela jest smaczne menu, dokładamy wszelkich starań by spełnić Państwa oczekiwania oraz Waszych gości.

Stawiamy na tradycyjną polską kuchnię, jednak zdarza się, że uzupełniamy ją o europejskie przysmaki.

Jesteśmy otwarci na Państwa propozycję i chętnie modyfikujemy menu wedle Waszych sugestii.

Zapraszamy ☺

