

Menu weselne – wersja podstawowa za 155 zł



Obiad:

Rosół wiejski z makaronem

Mięsa:

- zraz wieprzowy
 - kotlet de volaille
 - kurczak pieczony
 - kotlet schabowy tradycyjny/pierś grillowana z pieczarkami i serem
- Ziemniaki + frytki

Surówki:

- marchewka z groszkiem, buraczki
 - z kapusty białej z koperkiem i ogórkiem
 - marchewka z jabłkiem i śmietaną/ marchewka z porem na ostro
 - wiosenna
- Woda z cytryną i miętą podana w dzbankach, kompot domowy w karafkach

Deser:

Lody z owocami i bitą śmietaną, kawa herbata

Zimne zakąski:

- sałatki: gyros, jarzynowa tradycyjna , z wędzonym kurczakiem i ananasem
- schab ze śliwką, karkówka pieczona
- śledź po kaszubsku
- schab z chrzanem w galarecie
- pstrąg w galarecie
- ryba po grecku
- galaretki z kurczakiem i żółdkami (pół na pół)

Zakąski gorące:

- kotleciki mielone w sosie myśliwskim /pomidorowym z cebulką
- bigos tradycyjny

- strogonow
- barszczyk czerwony z pasztecikiem

Dodatkowe ustalenia:

- woda w dzbankach z cytryną i miętą bez ograniczeń
- soki niegazowane - 1 l./osoba
- dzieci do lat 3 gratis
- dzieci od 4 -8 lat - 50 % ceny
- osoby obsługujące wesele (fotograf, DJ) – 50 % opłaty)

Można dodatkowo zamówić:

- ciasta w cenie 60 - 70 zł/blacha
- tort pojedynczy, okrągły – 100 zł, podwójny okrągły - 200 zł, potrójny okrągły - 300 zł
- stół wiejski – 400 zł (smalec, chleb wiejski, ogórki kiszane własnej roboty, wędliny wiejskie, bimber do degustacji)

Dzik podany przez myśliwego – 700 zł

Indyk w sosie pomarańczowym - 200 zł

