

Menu weselne

- Zupa: Krem borowikowy z grzankami
- Danie: Tradycyjne roladki wołowe z białymi kluskami
Pieczeń z karczku w sosie
Kotlet de volaille
Pieczony schab z ruskimi pierogami
Kotlet à la sznyceł wiecie ski
- Przystawki: Ziemniaki puree
Kluski i ski
Surówki
- Deser: Krem brulee w czekoladzie z lodami
- Zimna płyta: Paszтет domowy, mięsa pieczone (karczek, boczek), w dliny swojskie, szynka, sałatka jarzynowa, sałatka z brokułów, sałatka z kurczakiem, pol dwica, pikle, marynaty (grzyby, ogórki, papryka), sery, pieczywo ledzie na trzy sposoby (w mietanie, w oleju, po japo sku), tymbaliki szynka w galarecie, schab w galarecie, salcesony z (indyka, wieprzowy) łódeczki z cykorii, morele faszerowane, melon w szynce
- Kolacja I: Rolada z kaczki z knedlem czeskim
Czerwona kapusta
- Kolacja II: Łosoś w cieście francuskim pod beszamelem
Puree ziemniaczane, karmelizowane owoce, szpinak
- Kolacja III: Pieczona noga wieprzowa - porcjowana na sali przez kucharza
kapusta zasmażana, ziemniaki pieczone
- Kolacja IV: Rosół z pulpetami drobiowymi
- Bufet deserowy: Ciasta, ciasteczka drobne, owoce
- Napoje: Sok 1,5 litr, Cola 0,2l - 2 szt.
Woda mineralna niegazowana oraz gazowana - bez ograniczeń
Kawa, herbata - bez ograniczeń
Wino musujące do toastu