

Powitanie Młodej Pary chlebem i sol Toast - wino musuj ce

Wesele dzie pierwszy /sobota/

| | |
|-----------------|---|
| Zupa: | Rosół z makaronem |
| Danie: | Zraz w sosie z le nych grzybów Piecze z karczku w sosie Kotlet de volaille Pieczony schab |
| Przystawki: | Ziemniaki puree Surówki - 3 rodzaje do wyboru |
| Deser: | Mus czekoladowy z lodami |
| Zimna płyta: | Pasztet domowy, mi sa pieczone (karczek, boczek), w dliny swojskie, szynka, sałatka jarzynowa, sałatka z brokułów, sałatka z kurczakiem, pikle, sery, pol dwica, tymbaliki, szynka w galarecie, pieczywo gotowany schab w galarecie, salceson z indyka, salceson wieprzowy, ledzie na dwa sposoby, marynaty (ogórki, grzybki, papryka), |
| Kolacja I: | Roladki wołowe z kluskami l skimi Czerwona kapusta |
| Kolacja II: | Cordon blue Puree ziemniaczane, zestaw surówek |
| Kolacja III: | Barszcz z krokietem |
| Bufet deserowy: | Ciasta, ciasteczka drobne, owoce |

Wesele dzie drugi /niedziela/

- Zupa: Kwa nica na eberku z ziemniakami
- Danie: Kotlet wieprzowy
Udka z kurczaka
Zestaw mi s
- Przystawki: Ziemniaki puree
Kapusta zasma ana
Surówki
- Zimna płyta: Pasztet domowy, mi sa pieczone (karczek, boczek), w dliny swojskie, szynka, sałatka jarzynowa, sałatki, ryba po grecku, pikle, marynaty, sery, pol dwica, tymbaliki, szynka w galarecie, schab w galarecie, salcesony, łodeczki z cykorii, ledzie, pieczywo
- Kolacja I: Potrawka z kury z jarzynami
- Kolacja II: Bogracz
- Kolacja III: Rosół z pulpetami drobiowymi
- Bufet deserowy: Ciasta, ciasteczka drobne, owoce
- Napoje na dwa dni (na osob):
- soki - bez ogranicze
 - woda mineralna - bez ogranicze
 - coca-cola 0,33 - 4szt.
 - kawa, herbata - bez ogranicze

Zupy

- ★ Krem z pieczarek;
- ★ Krem z zielonego groszku;
- ★ Krem warzywny;

Propozycje do kolacji - dzie 1

- ★ Szaszłyk wieprzowy;
- ★ Pieczone wieprzowe faszerowane pol dwiczakami;
- ★ Rolada z kurczaka;
- ★ Stek wieprzowy;

Propozycje do kolacji - dzie 2

- ★ Flaki;
- ★ Rolada rybna z makaronem;
- ★ Biała kiełbasa pieczona z cebulką ;
- ★ Kotlet z udca kurczaka a`la cielęcina;
- ★ Udu indyjskie w sosie słodko-kwaśnym;
- ★ Galantyna z kurczaka w sosie mietanowo-grzybowym;
- ★ Gulasz segetycki;
- ★ Udu z kurczaka;