



**RESTAURACJA**



## *Zestaw weselny – przykładowe menu*

### **Na dobry początek:**

- powitanie chlebem i solą
- toast lampką szampana

### **Obiad:**

Zupa :

- kremowa zupa serowa z klopsikami drobiowymi

Drugie danie serwowane:

- polędwiczki wieprzowe w sosie miodowo – sezamowym podane z torcikiem z ziemniaków puree i marchewką karmelizowaną

Dodatkowo podane na półmiskach (2 porcje mięs / osobę):

- rolada drobiowa z bazylią i sosem serowo- śmietanowym
- schab faszerowany kapustą i pieczarkami owinięty boczkiem wędzonym
- łosoś duszony w maśle czosnkowym podany z czarnym ryżem
- frytki, talarki ziemniaczane, ziemniaki gotowane
- zestaw surówek, bukiet warzyw królewskich z sosem gorgonzola

### **Deser:**

- szarlotka serwowana na ciepło z gałką lodu

### **Kolacja:**

Zakąski zimne :

- łosoś marynowany w kolorowym pieprzu i oliwie czosnkowej z jabłkiem i czerwoną cebulą
- śledzik w sosie musztardowym w pulce ziemniaczanej
- sałatką włoską z pierożkami tortellini, pomidorem i mozzarellą
- sałatką wiejską ze świeżych warzyw z grillowanym kurczakiem i grzankami
- sałatką z szynką i ananasem na słodko
- półmiski mięs mieszanych pod glazurą

- Karkówka pieczona marynowana w czosnku
- Indyk z owocami
- Schab ze szpinakiem i serem feta

- tatar wołowy podany na czarnym chlebie ,
- roladki z tortilli nadziewane polędwicą łososiową i żółtym serem
- pieczywo, masło, grzanki ziołowe

Na ciepło : 2 porcje mięsa na osobę

- strogonoff z indyka
- schab przepłatany boczkiem z sosem czosnkowym
- golonka pieczona w piwie podana z kapustą zasmażaną
- smażone roladki z piersi kurczaka nadziewane farszem z pora

### **Bufet i napoje:**

- kawa lub herbata (bez ograniczeń)
- soki owocowe, woda n/gazowana z cytryną (0,4 l / 1 osobę)
- napoje gazowane cola, fanta, sprite (0,5 l / 1 osoba)

