



# Menu weselne



Powitanie Młodej Pary chlebem i solą  
Toast wzniesiony lampką wina musującego

## Obiad

Rosół domowy z makaronem  
Ziemniaki z koperkiem  
Kluski śląskie  
Bitki wołowe w sosie pieczeniowym  
Kotlet schabowy panierowany  
Kotlet drobiowy de volaille z pieczarkami i serem  
Kotlet drobiowy w złocistej panierce  
Kotlet mielony po wiejsku

## Surówki

Z białej kapusty  
Z czerwonej kapusty  
Buraczki tarte z cebulką

## Dania na ciepło

Strogonow  
Karczek pieczony z ćwiartkami ziemniaka  
Gołąbki z sosem pomidorowym  
Flaczki wołowe  
Barszcz czerwony z krokietami  
Szaszłyk pieczony z frytkami  
Bigos po wiejsku  
(4 rodz. do wyboru)

## *Zimne zakąski*

Półmisek wędlin (szynka wiejska, boczek, polędwica tradycyjna, kabanos)

Jajka wiejskie w sosie tatarskim

Galareta wieprzowa

oraz 2 rodz. do wyboru:

Sałatka śledziowa z czerwoną fasolą

Śledź po wiejsku w oleju

Śledź w śmietanie

Śledź po hawajsku z ananasem

## *Sałatki*

Sałatka jarzynowa

Sałatka z selera z ananasem

Sałatka grecka

Sałatka z ryżu i wędzonego kurczaka

Mozzarella z pomidorami

Ślimaczki z tortilli

(2 rodz. do wyboru)

## *Dodatki*

Pieczyno, musztarda, ketchup, sos chrzanowy

## *Napoje*

Kawa, herbata

Soki, woda (1l/osobę)

Wesele na 120 osób dorosłych i więcej – tort GRATIS!