



Przykładowe Menu Weselne

Lampka szampana na powitanie Gości.

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.

- Zupa:
 - Rosół staropolski z makaronem i frykadelkami
- Danie główne:
 - Kotlet De Volaille
 - Zrazy w chlebie
 - Schab w migdałach
 - Kotlet mielony z pieczarkami
 - Piersi z drobiu w sosie kurkowym
- Dodatki:
 - Warzywa parowane
 - Zestaw surówek
 - Surówka z kapusty białej
 - Marchewka z groszkiem
 - Buraczki zasmażane
 - Ziemniaki
 - Frytki
- Deser:
 - Szarlotka na ciepło z gałką lodów

Szwedzki stół lub stoły biesiadne

- Półmiski z zimnymi zakąskami:
 - Bigos z białej kapusty
 - Śledzik w oliwce
 - Kaczka w maładze
 - Ryba po grecku
 - Polędwiczki z nadzieniem różnym w auszpiku
 - Schab faszerowany
 - Patery mięs pieczonych
 - Sałatka z serem żółtym i selerem naciowym
 - Sałatka jarzynowa na szynce
 - Sałatka grecka
 - Sałatka Mozzarella
 - Sałatka wiosenna
 - Pieczywo różne, masło

ok. 23:00 - Tort weselny – dodatkowo płatny

ok. 21:30 - Danie na gorąco: Barszcz czysty z pasztecikiem

ok. 01:00 - Danie na gorąco: Buef Strogonoff lub Flaki

ok. 03:00 - Danie na gorąco: zupa szparagowa ze śmietaną pistacjową

Menu przykładowe, istnieje możliwość zmiany dań i przystawek.