

MENU WESELNE II

Przystawki

- ✓ Śledź z cebulka
- ✓ Befszyk tatarski
- ✓ Sałatka grecka
- ✓ Tradycyjna jarzynowa
- ✓ Galantyna z kurczaka z sosem tatarskim
- ✓ Gruszki, śliwki marynowane

Wydanie I

- ✓ Flaki 100%
- ✓ Tradycyjny kotlet schabowy 100 %
- ✓ Ziemniaki zapiekane
- ✓ Kapusta zasmażana
- ✓ Roladki z indyka w sosie koperkowym 80 %
- ✓ Ziemniaki puree
- ✓ Marchewka z groszkiem
- ✓ Żeberka duszone 80 %
- ✓ Kasza gryczana

Wydanie II

- ✓ Lody z musem brzoskwiowym

Wydanie III

- ✓ Karkówka w sosie pieczarkowym 80 %
- ✓ Kopytka
- ✓ Buraczki zasmażane
- ✓ Udo z kaczki w sosie żurawinowym 80 %
- ✓ Makaron wstążki w sosie brokułowo - serowym

Wydanie IV

- ✓ Pierś słoneczna 80 %
- ✓ Frytki
- ✓ Zestaw surówek
- ✓ Polędwiczka wieprzowa nadziewana śliwką
- ✓ Kulki ziemniaczane
- ✓ Jabłko pieczone 80 %

Wydanie V

- ✓ Barszcz czerwony z uszkami
- ✓ Szaszłyki drobiowo-wieprzowe , ryż na sypko

Ciasta i owoce

- ✓ Pleśniak
- ✓ Toffinka
- ✓ Sernik na zimno
- ✓ Owoce typu banan , winogron , gruszka , mandarynka

Tort cukiernia Aga Jan lub Mochowo

Cena menu od osoby 150 zł