

# Menu weselne 2 dniowe- lux

I dzień

II dzień

## OBIAD

do wyboru

### I danie

ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB  
KREM POROWO-PIECZARKOWY LUB  
KREM SEROWY Z GRZANKAMI LUB  
ZUPA CEBULOWA

### II danie

KLUSKI ŚLĄSKIE BIAŁE I CIEMNE  
ROLADA ŚLĄSKA  
FILET Z BROKUŁAMI I SERKIEM TOPIONYM 45%  
UDKO KACZE 20%  
PIECZEŃ WIEPRZOWA 45%  
PIERŚ NADZIEWANA PIECZARKAMI 45%

KAPUSTA KISZONA ZASMAŻANA  
KAPUSTA CZERWONA NA ZIMNO  
KAPUSTA BIAŁA NA ZIMNO

KLUSKI BIAŁE, CIEMNE  
ROLADA DROBIOWA ZAWIJANA W BOCZKU 60%  
SZNYCEL DROBIOWY Z PIECZARKAMI 45%  
UDKO Z KURY 45%  
ŻEBERKA W MIODZIE 45%

KAPUSTA BIAŁA Z ZASMAŻKĄ NA CIEPŁO  
KAPUSTA CZERWONA I BIAŁA NA ZIMNO

## DESER

DO WYBORU:

LODY Z OWOCAMI  
SZPAJZA ŚLĄSKA (PTASIE MLECZKO)  
GALARETKA Z BITĄ ŚMIETANĄ  
BRZOSKWINIE Z MIGDAŁAMI I BORÓWKĄ  
PIECZONE JABŁKA Z KRUSZONKĄ NA CIEPŁO  
BANAN SMAŻONY W MIODZIE

KAWA , HERBATA

OWOCE

CIASTA, TORT ,SŁODYCZE , CIASTECZKA KRUCHE WE WŁASNYM ZAKRESIE

## ZIMNA PŁYTA

KURCZAK W GALARECIE  
SCHAB W GALARECIE  
OZORKI WP. W GALARECIE  
SZYNKA FASZEROWANA sosem tatarskim W GALARECIE  
RYBA W GALARECIE

DO WYBORU 3 OPCJE

TARTINKI Z PASTĄ MARCHWIOWO-SEROWĄ  
ŚLEDŹ W CEBULCE LUB PO KASZUBSKU  
PASZTEY, PIECZENIE  
SZYNKA KONSERWOWA  
KEKS DROBIOWY  
SERY: PLEŚNIOWY, ŻÓŁTY  
ROLADKI SEROWE  
TORTILLA NA ZIMNO Z SZYNKĄ I SAŁATĄ

SAŁATKA Z KURCZAKA Z ANANASEM  
SAŁATKA PIECZARKOWA  
SAŁATKA GYROS  
SAŁATKA WARZYWNA  
SAŁATKA MAKARONOWA Z WARZYWAMI  
SAŁATKA Z RUKOLĄ I POMIDORKAMI CHERRY  
SAŁATKA Z BROKUŁÓW Z MIGDAŁAMI I FETA  
SAŁATKA Z TUŃCZYKIEM  
SAŁATKA Z KALAFIOREM I KURCZAKIEM  
SAŁATKA ARABSKA Z PRAŻONĄ CEBULKĄ

do wyboru 3 opcje

KULECZKI JAJECZNE Z KOPERKIEM  
KURCZACZKI PANIEROWANE Z 2 DIPAMI(SALSA, CZOSNKOWY)  
RYBA OPIEKANA W ZALEWIE OCTOWEJ  
PIECZYWO, MASŁO

## II OBIAD w I dzień

PIERŚ W MIGDAŁACH I PESTKACH DYNI  
KOTLET A'LA DEWOLAJ  
KOTLECIKI SCHABOWE  
SZNYCELKI Z PIECZARKAMI I SEREM  
KOTLET PO HAWAJSKU  
ZIEMNIAKI PURRE  
FRYTKI  
CZĄSTKI ZIEMNIACZANE  
RYŻ BIAŁY

SAŁATKA Z KAPUSTY PEKIŃSKIEJ  
ZESTAW JARZYN(MARCHEW Z GROSZKIEM,KALAFIOR,BROKÓL,FASOLKA)

## III CIEPŁY POSIŁEK

### w I dzień

KIEŁBASKI BIAŁE SMAŻONE  
FRANKFURTERKI  
BIGOS  
PIECZYWO

UDZIEC PIECZONY  
CIAPKAPUSTA

## IV CIEPŁY POSIŁEK

### w I dzień

DO WYBORU 1 OPCJA

### DO WYBORU 1 OPCJA

BARSZCZYK CZERWONY Z KROKIECIKIEM  
ŻUREK ŚLĄSKI Z KIEŁBASKĄ I PIECZARKAMI  
ZUPA GULASZOWA A'LA STROGONOFF  
ZUPA GULASZOWA A'LA BOGRACZ  
FLACZKI WOŁOWE  
ZUPA DROBIOWA A'LA FLACZKI

## II CIEPŁY POSIŁEK

### w Poprawiny

PLACUSZKI WĘGIERSKIE  
Z GULASZEM

LUB

GOŁĄBKI

## III-CIEPŁY POSIŁEK

### POPRAWINY

GODZINY PODANIA POSILKÓW USTALANE INDYWIDUALNIE DO POTRZEB KLIENTA

## **DODATKOWE OPCJE**

WSZYSTKIE SŁODKOŚCI 18 zł + TORT  
RYBA PO GRECKU 5 zł  
SCHAB PIECZONY NADZIEWANY ŚLIWKĄ 5,5 zł  
GOŁONKA PIECZONA B/K 6zł/100g  
SMAŻONA RYBA W CIEŚCIE NALESNIKOWYM(MINTAJ ) 8 zł  
KRUPNIOKI, ŻYMLOKI (KASZANKA, BUŁCZANKA) 5zł  
BROKUŁ W SOSIE CZOSNKOWO-ŚMIETANOWYM 5,5 zł  
PIECZARKI NADZIEWANE 5zł  
GOŁĄBKI 5 zł

### **STÓŁ WIEJSKI 900-1100 ZŁ**

KIEŁBASA SWOJSKA  
KIEŁBASA WIEJSKA  
KRUPNIOK  
ŻYMLOK  
OGÓRKI KISZONE MAŁOSOLNE  
SMALEC  
CHŁEB WIEJSKI  
SZYNKA WEDZONA SUROWA  
SZYNKA SWOJSKA  
BOCZEK WĘDZONY  
SALCESON BIAŁY  
SALCESON CZARNY  
PASZTETOWA  
WĄTROBIANKA  
ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ „BIMBER”

**POKROWCE NA KRZESŁO W CENIE MENU**