

Propozycja menu weselnego

*Powitanie chlebem i solą Pary Młodej przez obsługę lub rodziców.
Wzniesienie pierwszego toastu szampanem*

ZUPA: (do wyboru)

- *Rosół z makaronem*
- *Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym*

DRUGIE DANIE – MIĘSA SERWOWANE NA PÓLMISKACH (3 porcje/os)

- *Tradycyjny kotlet De Volaille*
- *Sakiewki drobiowe faszerowane papryką i boczkiem*
- *Pieczeń wieprzowa*
- *Filet z indyka z brzoskwinią zapiekany z serem*
- *Zraziki wieprzowe w sosie własnym podawane w chlebie*
 - *Ziemniaki gotowane*
 - *Ziemniaki zapiekane*
 - *Frytki*
- *Marchewka z groszkiem*
- *Bukiet warzyw z wody*

Bukiet surówek zimnych (Dwa rodzaje do wyboru)

DESER:

- *Ciasto mieszane (3-4 gatunki) (3 porcje/os)*
- *Kawa lub herbata serwowana bez ograniczeń*

KOLACJA – PÓLMISKI ZAKĄSEK ZIMNYCH (4 porcji/os)

- *Rolada z kurczaka z warzywami*
- *Karkówka przekładana sosem chrzanowym*
- *Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami*
- *wołowina faszerowana szpinakiem*

- *Deski serów*
- *Deski wędlin (wędzonki, kabanosy)*
- *Grzybki, ogórki, papryka*
- *Sos tatarski*

- *Pstrąg w galarecie*
- *Łosoś z paluszkiem krabowym*
- *Tymbaliki z łososia*
- *Śledź w oleju z kaparami*
- *Salatki- z kurczaka, grecka*

- *Pieczyno, masło*

SPECJAŁ SZEFA KUCHNI OK. GODZ. 22 00

- *Udziec z szynki wieprzowej*
- *dodatki: kasza gryczana, sos, ogórki kiszane*

TORT WESELNY OK. GODZ. 23

- *Tort piętrowy(smaki do wyboru)*
- *Kawa lub herbata(bez ograniczeń)*
-

NA GORĄCO OK. GODZ. 1 00

- *Kurczak pieczony*
- *Pikantne szaszłyki*
- *Barszcz czysty*

***CENA:
150 ZŁ/OS***

PROPOZYCJA MENU POPRAWINY

- *Żurek staropolski na białej kiełbasie*
- *sakiewka z indyka z szynką i papryką(z dodatkami)*

***CENA:
60zł /osoba***

Do ceny należy doliczyć koszt wynajmu sali

**PROPOZYCJA MENU MOŻE ULEC ZMIANIE I BYĆ USTALONA WEDLE
ŻYCZENIA KLIENTA
OFERUJEMY WSZELKĄ DEKORACJE ORAZ NIEZBĘDNE WYPOSAŻENIE DO
ZORGANIZOWANIA PRZYJĘCIA WESELNEGO**

**Catering Gusto
Piotr Tuskowski
509-550-490**