

Propozycja weselnego menu



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

ZUPA: (do wyboru)

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

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

- Tradycyjny kotlet De Volaille z masłem*
- Sakiewki drobiowe faszerowane papryką i boczkiem*
- Filet z indyka z brzoskwinia zapiekany z serem*
- Zraziki wieprzowe w sosie własnym podawane w chlebie*

- Ziemniaki gotowane*
- Ziemniaki zapiekane*

- Marchewka z groszkiem*
- Bukiet warzyw z wody*

Bukiet surówek zimnych (Dwa rodzaje do wyboru)

DESER:

- Ciasto mieszane 4-5 gatunków) (3 porcje/os)*
- Kawa , herbata serwowana bez ograniczeń*
- woda niegazowana z cytryną bez ograniczeń*

KOLACJA – PÓLMISKI ZAKĄSEK ZIMNYCH (4 porcji/os)

- Mozaika drobiowa*
- Karkówka przekładana sosem chrzanowym*
- Polędwiczka wieprzowa faszerowana pieczarkami*
- Wołowina faszerowana szpinakiem i serem brie*
- Deski serów*
- Deski wędlin (wędzonki, kabanosy)*
- Grzybki, ogórki, papryka*
- Sos tatarski*

- Łosoś z paluszkami krabowym*
- Łosoś czysty*
- Tymbaliki z łososia*
- Pstrąg w galarecie*

- Śledź w oleju z kaparami
- Sałatki- z kurczaka, grecka,
Pieczywo, masło

NA GORĄCO OK. GODZ. 22

Udziec z szynki wieprzowej
dodatki: kasza gryczana, sos, ogórki kiszone

TORT WESELNY OK. GODZ. 23 (We własnym zakresie)

Kawa lub herbata(bez ograniczeń)

NA GORĄCO OK. GODZ. 22

- Kurczak pieczony
- Pikantne szaszłyki

- Barszcz czysty około 1 00

CENA:

160 ZŁ/OS Do ceny należy doliczyć koszt wynajmu sali wraz z obsługą

PROPOZYCJA MENU POPRAWIN

- Żurek staropolski na białej kielbasie
- Filet z kurczaka w złocistej panierce (z dodatkami)

CENA: 70zł /osoba

**PROPOZYCJA MENU MOŻE ULEC ZMIANIE I BYĆ USTALONA WEDLE ŻYCZENIA
KLIENTA**



INFORMACJE I KONTAKT:

PIOTR TUSKOWSKI
Catering Gusto
509-550-490