

# Menu weselne

TRADYCYJNE PRZYWITANIE  
CHLEBEM, SOLĄ ORAZ LAMPKĄ  
WINA MUSUJĄCEGO



## OBIAD

### ZUPA:

KREM Z PALONEGO KALAFIORA

### II DANIE (2 PORCJE MIĘSA NA OSOBE):

ROLADA WOŁOWA,

PODUDZIE Z INDYKA ZE SZPARAGAMI W SOSIE Z GORGONZOLĄ

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA W SOSIE GRZYBOWYM

### DODATKI:

KLUSKI,

ZASMAŻANE ĆWIARTKI ZIEMNIAKÓW,

JAŚMINOWA TARTA Z CZARNYM RYŻEM,

KAPUSTA CZERWONA

KAPUSTA ZASMAŻANA

SURÓWKA Z SELERA

SURÓWKA Z MARCHEWKI Z BRZOSKWINIĄ



## DESER

KAWA I HERBATA (SERWOWANE W TERMOSACH)

CIASTO (1,5 PORCJI CIAST/OSOBE)

KOSZE OWOCÓW





## ZIMNA PŁYTA:

- PÓŁMISKI MIĘS PIECZYSTYCH,
- PÓŁMISKI WĘDLIN,
- PÓŁMISKI SERÓW,
- ROLADKI SZPINAKOWE Z ŁOSOSIEM,
- TYMBALIKI DROBIOWE,
- PRZEKĄSKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO
- GALANTYNA Z INDYKA,
- JAJA Z RÓŻNYMI PRZKĄSKAMI
- OZORKI POD GALARETĄ
- ŚLEDŹ W AKSAMITNYM SOSIE ŚMIETANKOWYM,
- RYBA PO GRECKU,
- OGÓRKI KONSERWOWE,
- PAPRYKA KONSERWOWA
- GRZYBY MARYNOWANE
- SAŁATKA GRECKA,
- SAŁATKA Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM Z SOSEM MUSZTARDOWO MIODOWYM



## KOLACJA:

MIĘSO (1,5 PORCJI/OSOBĘ):

SZASZŁYKI DROBIOWE,  
GOŁONKO WIEPRZOWE Z "CIAPKAPUSTĄ",  
UDKO Z KACZKI,

### **DODATKI:**

FRYTKI,  
RYŻ Z WARZYWAMI,  
SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY,  
SURÓWKA Z CZERWONEJ KAPUSTY Z ANANASEM



## KOLACJA 2 (PO PÓŁNOCY)

### **I DO WYBORU:**

BOEUF STROGONOW,  
BOGRACZ,  
ŻUREK ŚLĄSKI



### **GRATISY:**

- NIELIMITOWANA ILOŚĆ NAPOJÓW TYPU: KAWA I HERBATA (SERWOWANYCH W TERMOSACH) DO SPOŻYCIA NA SALI W CZASIE PRZYJĘCIA,
- NIELIMITOWANA ILOŚĆ NAPOJÓW GAZOWANYCH (COCA COLA, SPRITE, FANTA, WODA GAZOWANA) ORAZ NIEGAZOWANYCH (WODA NIEGAZOWANA Z CYTRYNĄ I SOKI OWOCOWE) DO SPOŻYCIA NA SALI W CZASIE PRZYJĘCIA,
- APARTAMENT DLA NOWOŻEŃCÓW - W PRZYPADKU PRZYJĘĆ POWYŻEJ 40 DOROŚLYCH GOŚCI,
- MOŻLIWOŚĆ PRZEPROWADZENIA SESJI ŚLUBNEJ NA TERENIE OŚRODKA JEŹDZIECKIEGO LANDO



**CENA: 250 ZŁ / OSOBY**