

**Dania gorące**

**„Na dobry początek”**

Wykwintny rosół pałacowy z makaronem własnej roboty

Kaczka pieczona, luzowana, podawana z sosem jarzębinowym, ziemniaki opiekane, buraczki /modra kapusta, mix sałat

**„Coś na dopełnienie”**

Tilapia w trawie cytrynowej i liściach limonki

**„ Coś na wzmocnienie”**

Karkówka w sosie grzybowym, kluski śląskie, bukiet jarzyn

**„Coś na podtrzymanie doznań smakowych”**

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym w cieście francuskim

**Dania gorące**

**„ Na dobry początek”**

Pyszna grzybowa z łazankami własnej roboty

Kapłony, kluski śląskie, bukiet warzyw gotowanych, sałatka wiosenna

**„Coś na dopełnienie”**

Łosoś zapiekany w glazurze z musztardy francuskiej z miodem i świeżym koperem

**„Coś na wzmocnienie”**

Żeberka wieprzowe zapiekane w sosie śliwkowym, szpece, czerwona kapusta

**„Coś na podtrzymanie doznań smakowych”**

Staropolski żurek z kiełbasą i jajem

## Dania gorące

### „Na dobry początek”

Krem porowo-serowy z grzankami

Półdewiczki wieprzowym w sosie grzybowym, kłuski śląskie, bukiet warzyw gotowanych, sałatka wiosenna

### „Coś na dopełnienie”

Pierogi - różne smaki

### „Coś na wzmocnienie”

Kotlet schabowy tradycyjny z kocią, opiekane ziemniaki, kapusta zasmażana

### „Coś na podtrzymanie doznań smakowych”

Kociołek rycerski

## Zimne przekąski (przykład: 7 zimnych + 3 sałatki)

### „Dla każdego coś smacznego”

1) Półmisek mięs pieczonych (schab, kark, boczek, pasztet, pieczeń rzymską)

2) Półmisek wędlin swojskich (szynka, baleron, polędwica, kiełbasa, smalec z ogórkiem kiszonym)

3) Tymbaliki drobiowe z groszkiem, marchewką i jajkiem przepiórczym lub

Płatkę duszonej wołowiny z pikantnym sosem warzywno- rozmarynowym

4) Śledź (do wyboru): w oleju / w sosie jogurtowo-czosnkowym / pod pierzynką / w salsie

pomidorowej

5) Łosoś (do wyboru): w roladkach z nadzieniem szpinakowym / racuchy warzywne z wędzonym

łososiem i kwaśną śmietaną / kulki serowe z łososiem

6) Jaja faszerowane na różne sposoby

7) Roladki z bakłażana i cukinii nadziewane serkiem ziołowym podane na świeżej rukoli



*Salatkę (3 do wyboru), przykładowo :*

*Tradycyjna jarzynowa / Mix sałat z kurczakiem grillowanym ananasem z serem brie z sosem mango/ Rukola z mini mozzarellą z pomidorkami cherry z winegret z suszonych pomidorów*

*Marynaty : chrzan, ćwikła, ogóreczki, grzybki*

*Pieczyno rózne, masło*

### ***Bufet słodki (w sali kominkowej)***

***„ Dla łasuchów ”***

*Ciasta rózne ( 3-4 do wyboru) : (szarlotka / sernik tradycyjny / sernik z budyniem czekoladowym / sernik z czekoladową kruszonką / makowcowe / miodowiec / pleśniak / cytrynowiec/ placek z owocami / toffi / beza z musem owocowym)*

*Patera pełna sezonowych owoców*

*Napoje gorące: kawa, herbata*

*Napoje zimne: woda mineralna niegazowana z cytryną, woda mineralna gazowana,*

*Coca-Cola, kompot, sok pomarańczowy, sok jabłkowy*

*Cukier, mleczko do kawy, cytryna*

\*

*O północy Tort weselny*

*Po obiedzie pucharek lodowy lub deserowy*