

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

PRZYKŁAD II

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