

## **MENU WESELNE PROPOZYCJA NR 2**

### **Obiad :**

rosół z kury z makaronem 200ml

### **Dania główne na półmiskach:**

pierś z kurczaka z ryżem i białym sosem 100g  
kotlet schabowy nadziewany grzybami 100g  
cordon blue lub de volaille 100g  
kaczka pieczona w elementach 100g  
zraz wołowy lub wieprzowy 100g  
ziemniaki z wody / kluski śląskie 200g  
zestaw surówek, marchewka na ciepło, zasmażana  
czerwona kapusta po 100g

### **Deser:**

lody z owocami i bitą śmietaną , creme brulee lub krem  
tiramisu  
kawa , herbata (bez ograniczeń )

### **Przekąski zimne:**

mięsa z obiadu  
schab w galarecie faszerowany śliwką 80g  
rolada drobiowa faszerowana musem borowikowym 80g  
rolada z indyka z nadzieniem orzechowym 80g  
rolada z wędzonego łososa w cieście naleśnikowym 80g  
tymbaliki z szynki w galarecie 80g  
pasztet wieprzowy z sosem tatarskim 80g  
sałatka firmowa z szynki 80g  
łosoś w galarecie 80g  
tatar z łososa 80g  
pieczywo , masło

## **MENU WESELNE PROPOZYCJA NR 2**

### **Kolacja:**

sola smażona w płatkach migdałowych 100g  
połędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, podawane z  
kopytkami 100g

### **Przekąski gorące**

boef strogonov 200ml lub bogracz z kluskami 200ml lub  
flaczki wołowe 200ml  
barszcz z pasztecikiem lub żurek z białą kiełbasą 200ml

(koszt przygotowania cateringu dla jednego gościa  
wynosi 260 zł)