

MENU WESELNE PROPOZYCJA NR 3

Obiad :

rosół królewski podawany z kluseczkami 200ml

Dania główne na półmiskach:

grillowana pierś z kurczaka nadziewana szpinakiem,
podawana z ryżem i sosem śmietanowo-serowym 100g
sakiewka z karkówki nadziewana grzybami 100g
rolada wołowa nadziewana suszonymi pomidorami i
fetą 100g
panierowana koperta ze schabu z serem i szynką 100g
pieczona pierś z kaczki 100g
łosoś pieczony 100g
ziemniaki z wody / kluski śląskie 200g
zestaw surówek, marchewka z groszkiem na ciepło,
modra 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 nadziewany śliwką 80g
rolada drobiowa faszerowana musem borowikowym 80g
rolada z indyka z zieleniną o orzechami 80g
rolada z kaczki 80g
tymbaliki z łososia 80g
sałatka z zapiekanej cielęciny z suszonymi
pomidorami 80g
tatar z łososia lub tatar wołowy 80g
pasztet wieprzowy z sosem tatarskim 80g
faszerowany pstrąg pod glazurą 80g
pieczywo , masło

MENU WESELNE PROPOZYCJA NR 3

Kolacja:

pieczona karkówka w sosie nadziewana śliwkami, podana ze smażonymi ziemniaczkami 100g
połędwiczki w sosie śmietanowym, podawane z kurkami i kopytkami 100g

Przekąski gorące

krem z pomidorów pellati podawany z pieczywem czosnkowym 200ml
barszcz z pasztecikiem lub żurek z białą kiełbasą 200ml

(koszt przygotowania cateringu dla jednego gościa wynosi 280 zł)