

MENU WESELNE

przyjęcie w kolorach lata



TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ GRATIS!
TOAST WINEM MUSUJĄCYM MICHELIN ANGELO GRATIS!
DWUDANIOWY OBIAD, TORT WESELNY, ZIMNA PŁYTA SERWOWANA NA STOŁY ORAZ CIEPŁA KOLACJA
OWOCE SEZONOWE
KAWA I HERBATA SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ (w tym kawa z ekspresu)
NAPOJE BEZALKOHOLOWE SERWOWANE BEZ OGRANICZEŃ
(napoje gazowane 0,85l, woda gazowana 0,5l i niegazowana z cytryną i miętą serwowana w dzbankach 1,3l,
soki 100%: pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka serwowane w dzbankach 1l)

OBIAD

Zupa: Rosół z domowym makaronem

Mięsa serwowane na półmiskach: Kotlet schabowy • Rolada śląska wołowa • Udko z kurczaka faszerowane

Dodatki: Ziemniaki z wody • Chłopskie frytki • Kluski śląskie

Surówki: Surówka z białej kapusty • Surówka z marchwi • Kapusta czerwona gotowana

TORT WESELNY

Smaki do wyboru: śmietana z owocami i mascarpone •
truskawka z mascarpone • malina z mascarpone • jagoda z mascarpone • mango z mascarpone •
czekolada mleczna • czekolada mleczna z wiśnią • czekolada biała • nutella •
oreo (na bazie serka i śmietanki) • wanilia (ziarenka wanilii).

Dekoracja owocami i/lub kwiatami w cenie.

Dekoracja masą cukrową +2zł/porcja.

ZIMNA PŁYTA

Deska wędlin regionalnych • Deska serów • Pasztet z kaczki • Tymbaliki wieprzowe •

Sałatka pieczarkowa • Sałatka z selera konserwowego • Sos tatarski z jajkiem •

Śledź w śmietanie • Domowy smalec i ogórek kiszony •

Pieczywo chleb • Masło

KOLACJA

Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą zapiekany w cieście francuskim
serwowany z mixem sałat z pomidorkami koktajlowymi i sosem vinaigrette

CENA **215** PLN

Podane zestawy są propozycjami, które można dowolnie modyfikować!
Zapraszamy również do zapoznania się z OPCJAMI DODATKOWYMI

www.GOSCINIECSZUMNY.pl

biuro@goscinieczumny.pl, tel. kom. 512-295-918, ewa@goscinieczumny.pl, tel. kom. 535-295-950,