

# OPCJA I 175ZŁ/OS.

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą  
Powitanie Gości weselnych  
lampką wina musującego



## OBIAD

### Zupa (jedna do wyboru)

- Bursztynowy rosół z makaronem
- Krem z pieczonej papryki z chipsem ziemniaczanym
- Zupa porowa z kurczakiem
- Zupa siedmiu warzyw z pieczonym żeberkiem

### Danie główne (podane półmiskowo, dwa rodzaje do

- Zrazy staropolskie po myśliwsku
- Schab po królewsku panierowany z serem i pieczarkami
- Pieczeń z szynki marynowanej w ziołach
- Roladki z indyka faszerowane szpinakiem i warzywami (do mięs podajemy dwa rodzaje sosów)

### Dodatki (dwa rodzaje do wyboru)

- Ziemniaki pieczone aromatyzowane ziołami
- Puree ziemniaczane z porem i galką muszkatołową
- Ryż z bukietem warzyw
- Kasza gryczana aromatyzowana serem feta

### Surówki (dwa rodzaje do wyboru)

- Surówka z białej kapusty
- Surówka wielowarzywna
- Surówka z marchwi i pora
- Surówka z selera z rodzynkami
- Sałatka z pomidora
- Mizzeria

### Zimne przekąski (sześć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu (karkówka, schab, rolada z boczku)
- Półmisek wędlin aromatyzowanych dymem wędzarniczym
- Pasztety mięsne własnej produkcji
- Terinna z kurczaka z żurawiną
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Rożki z szynki z kremem chrzanowym
- Ryba w sosie greckim
- Wędzony losoś w ziołowym naleśniku
- Jajka faszerowane kolorowymi pastami
- Śledź z blanszowaną cebulką i zielonym jabłkiem

### Sałatki (trzy do wyboru)

- Sałatka grecka z serem feta i marynowanymi oliwkami
- Sałatka z kurczakiem i sosem gyros
- Sałatka z selera naciowego z ananase i orzechami
- Sałatka ziemniaczana z fasolą i marynowanymi ogórkami
- Sałatka z ryżem, pesto i wędzonym kurczakiem
- Sałatka z pieczonych buraków, groszku i ziemniaków
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

### Dodatki

- Pieczywo mieszane
- Sosy: ćwikła z chrzanem, tatarski

### Napoje

- Kawa, herbata - **bez ograniczeń**
- Sok owocowy (1l/os), Woda mineralna (1l/os)
- Wódka czysta (butelka 0,5l na parę) (Bols, Wyborowa, Krupnik biały)

### I kolacja gorąca (w formie szwedzkiego bufetu – cały zestaw)

- Pieczone udko kurczaka juliennie marchewkowym
- Polędwiczki drobiowe w delikatnym sosie
- Filet rybny w sosie cytrynowo-koperkowym
- Ziemniaki z wody, ziemniaki opiekane
- Warzywa z grilla w ziołach

### II kolacja gorąca (jedno danie do wyboru)

- Wieprzowina w sosie słodko-kwaśnym podana z ryżem
- Gołąbki w sosie pomidorowym
- Bigos staropolski z pieczonym żeberkiem
- Szpady drobiowe z bekonem na kolorowym ryżu

### III kolacja gorąca (jedno danie do wyboru)

- Staropolski żur na tartym chrzanie aromatyzowany majerankiem z białą kielbasą i jajkiem
- Zupa węgierska
- Barszcz czerwony z pasztecikiem