
Gościńiec Zurawiec

Menu Weselne „Wyśmienite” 185zł

OBIAD

1. Zupa:

Rosół z makaronem lub zupa krem pieczarkowy, brokułowy,

2. Dania główne serwowane na paterach: (3 porcje/os)

Do wyboru 7-8 rodzajów

- kotlet de volaille
- kotlet szwajcarski
- rogalik hawajski
- stek wieprzowy z bekonem
- udko faszerowane z warzywami i curry
- udko faszerowane pieczarką
- kotlet soute z pieczarkami
- zraz wieprzowy
- karczek faszerowany pieczarkami
- pieczeń wieprzowa aromatyzowana ziołami
- koperta ze schabu z bekonem i wędzoną śliwką
- roladki z fetą i szpinakiem
- roladki ze schabu panierowane z ogórkiem i serem

3. Dodatki:

- ziemniaki gotowane, frytki, pyzy lub kluski śląskie

Do wyboru 2-3 rodzaje

4. Jarzyny ciepłe :

- mix warzywny na parze (kalafior, brokuły, mini marchewki)
- kapusta modra

5. Surówki :

- wiosenna z kapusty białej,
- kapusta modra,
- kapusta pekińska,
- buraczki,
- por,
- seler z brzoskwinią,
- marchewka z ananasek,

Do wyboru 2-3 rodzaje



DESER

- Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną
- Kawa i herbata bez ograniczeń
- Ciasto (cukiernia Łobza, Kandulski lub Pracownia Cukiernicza u Przema) 2 kostki na osobę



ZIMNY BUFET (2 porcje / os.)

- schab pieczony ze śliwką
- roladki drobiowe z pieczarką
- roladki drobiowe ze szpinakiem
- roladki drobiowe z bekonem
- szparagi w szynce
- jajko w szynce
- brokuł w szynce
- galarecik drobiowy
- karp lub pstrąg w galarecie
- ryba po grecku
- pulpeciki w zalewie octowej




SALATKI

- jarzynowa
- grecka
- sycylijska makaronowa
- ryżowa z kurczakiem
- gyros
- nicejska z tuńczykiem i jajkiem
- meksykańska z kolorowej fasoli



KOLACJA I

- udziec pieczony w otulinie kaszy i kapusty lub podawany z grillowanymi ziemniaczkami i sosem czosnkowym
-
- 



KOLACJA II

- żurek staropolski, gulaszowa lub flaczki

KOLACJA III (1,5 porcji / os.)

- szaszłyk wieprzowy
- szaszłyk drobiowy
- karkówka z rusztu
- pałki w chrupiącej panierce
- kęski z kurczaka w tymianku
- grillowany filec podawany z sosem
- stek z udka na warzywach
- schab po cygańsku

ŚNIADANIE

- barszcz

W cenie:


Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą.

Dla wszystkich gości toast lampką szampana.

Napoje 1L/os (napoje niegazowane, woda mineralna z cytryną)

2 kostki ciasta na osobę (cukiernia Łobza lub Kandulski)

Pakiet ekstra 30 zł/ osoba (tort, owoce, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń)





Gósciniiec Zurawiec

Menu Weselne „Wykwintne” 220zł

ZUPA



- krem z białych warzyw z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE / 3 porcje/os /



- kurczak faszerowany szynką parmeńską i camembertem
- filet nadziewany szpinakiem
- udko kaczki po staropolsku
- schab z pieca z pieczarką oraz bekonem
- polędwiczka marynowana w miodzie ze smażonymi kurkami

DODATKI



- warzywa z pary w sosie serowym
- kapusta modra na ciepło
- zestaw surówek
- pyzy, ziemniaki, frytki, kluski gnocchi

DESER



- panna cotta z musem czarnej porzeczki
 - zestaw ciast
- 



ZIMNY BUFET

- łosoś w galarecie
- schab faszerowany pomidorem suszonym
- kurczak z owocami tropikalnymi
- roladka drobiowa z serem i pieczoną papryką
- sałatka caprese ze świeżą bazylią i oliwkami
- mix sałat z grillowanym kurczakiem



KOLACJA I

- udziez pieczony w otulinie kaszy lub z ziemniaczkami grillowanymi podawany z sosami



KOLACJA II

- zupa gulaszowa, żurek śląski, flaczki



KOLACJA III

- golonka po bawarsku
- filet z kurczaka otulony bekonem z sosem neapolitańskim
- pstrąg z patelni z masłem cytrynowym



ŚNIADANIE

- barszcz

W cenie:

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą.

Dla wszystkich gości toast lampką szampana.

Napoje 1L/os (napoje niegazowane, woda mineralna z cytryną)

2 kostki ciasta na osobę (cukiernia Łobza lub Kandulski)

Pakiet ekstra 30 zł/ osoba (tort, owoce, soki, napoje gazowane i niegazowane - bez ograniczeń)

