



## MENU 230,00 zł / osobę

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą + SZAMPAN

**ZUPA:** rosół królewski z makaronem  
kurczak w potrawce z ryżem

### II DANIE :

- zrazy w sosie własnym, kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną, schab w sosie kurkowym, de volaille, udko po cygańsku / 4 k / osobę
- dodatki do wyboru : ziemniaki z wody lub kluski śląskie lub ziemniaki pieczone.
- Warzywa: zestaw surówek , buraczki zasmażane i warzywa gotowane.

Deser lodowy lub owoce w galarecie.

Ciasta 4k/osobę , kawa , herbata b/ ograniczeń.

### Przekąski zimne:

- pstrąg w galarecie
- łosoś wędzony i pstrąg wędzony
- tymbaliki drobiowe lub żołądki w galarecie
- mix mięs pieczonych z czosnkiem i ziołami
- muszelki rybne
- sałatka grecka lub z kurczakiem lub tortellini lub jarzynowa ( 2 do wyboru)
- tortilla z szynką i wędzonym łososiem
- mix śledzi
- zimne sosy: czosnkowy
- pieczywo , masło

### KOLACJA ok. godz.22:00 , do wyboru :

- 1) bogracz
- 2) kasztanki, kurczak w sosie słodko - kwaśnym, muszelki faszerowane sosem beszamelowym, golonka po bawarsku ( 2 do wyboru)

### TORT ok. godz. 23:00 (we własnym zakresie)

### ATRAKCJA ok godz. 1.00:

- szynka wieprzowa z kapustą zasmażaną podawana na płonąco przez Szefa Kuchni

**PO PÓŁNOCY:** barszcz z pasztecikiem i flaczki

**MOŻLIWOŚĆ ROZSZERZENIA TEGO PAKIETU (TYLKO TEGO) DO KWOTY 320 ZŁ- A W TYM:**

**- poprawiny, tort, owoce, napoje i soki oraz dekoracja kwiatowa**