



## **MENU 300,00 zł / osobę**

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą + SZAMPAN

**ZUPA:** rosół królewski z makaronem

Ryż po kaszubsku

### **II DANIE :**

- zrazy w sosie własnym, kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną, karkówka po zbójnicku, schab w sosie kurkowym, de volaille, roladki z kurczaka faszerowane mozzarellą i suszonymi pomidorami / 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 5k/ osobę , kawa , herbata b/ ograniczeń.

### **Przekąski zimne:**

- pstrąg w galarecie i łosoś w galarecie
- rolada drobiowa „piegusek” w galarecie
- tymbaliki drobiowe lub żołądki w galarecie
- mix mięs pieczonych z czosnkiem i ziołami
- łosoś wędzony + pstrąg wędzony
- tortilla z łososiem i grillowanym kurczakiem
- sałatka grecka lub z kurczakiem lub z selerem konserwowym
- sałatka z kapusty pekińskiej lub gyros
- klopsiki po meksykańsku
- półmisek śledzi
- zimne sosy: czosnkowy
- pieczywo , masło

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

- 1) bogracz
- 2) krewetki z czosnkiem w białym winie, klopsiki drobiowe z nadzieniem serowym, muszelki faszerowane sosem beszamelowym, udko po cygańsku, golonka ( 3 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