

Menu weselne Restauracja Pod Czaplą

II Propozycja weselna

(minimum 30 osób, maximum 48)

Stoły ustawione w sali Projekcyjnej, parkiet w sali Andrzeja Styrny

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą
Toast winem musującym

Zupy (do wyboru, proszę wybrać)

Rosół z makaronem
Krem ze szparagów z profitrolkami
Zupa cebulowa z grzanką i serem
Krem z białej pietruszki z rozmarynem

Danie główne podane wieloporcyjowo, na półmiskach, w sumie 1,5porcji/osobę

Rolada śląska wołowa
Sztufada wołowa w ziołach
Szynka pieczona z czosnkiem
Grillowane pikantne polędwiczki z kurczaka
Kluski białe i ciemne
Ziemniaki z wody, pieczone, frytki
Kapusta czerwona zasmażana
Kapusta kiszona z grzybami
Pieczone warzywa
Surówki: z marchwi, z pora, Colesław

Deser (do wyboru, proszę wybrać)

Puchar lodowy z owocami i bitą śmietaną
Sorbet cytrynowy z miętą w szampanie
Arbuz z Advocatem (deser sezonowy)
Mus czekoladowy z sosem waniliowym i płatkami fyllo

Zimna płyta

Deski serów polskich
Deski wędlin gatunkowych
Carpaccio z polędwicy z parmezanem i kaparami
Polędwiczki wieprzowe z suszonymi pomidorami
Paszтет własnego wyrobu z sosem tatarskim
Galantyna z kaczki z żurawiną

Rolada z karkówki z ziołami i boczkiem
Roladki z szynki z żółtym serem i ogórkiem kiszonym
Tymbaliki z drobiu
Tymbaliki z nóżek

Łosoś marynowany a'la Gravlax z sosem kaparowym
Śledzik po wiejsku z kiszonymi ogórkami
Omlet z camembertem i wędzoną makrelą
Cukinia grillowana z fetą i pstrągiem
Ogórki czaplowskie
Pieczona papryka z oliwą i czosnkiem

Sałatka jarzynowa
Sałatka Indyjska z wędzonym kurczakiem
Sałatka Szopska z fetą
Sałatka Cesarska
Włoskie bułeczki, ciemne pieczywo, masło
Smalec z grzybami

I gorąca kolacja (do wyboru, proszę wybrać)

Filecik w kremowym sosie winnym, ryż jaśminowy, mix sałat z sosem vinegret
Ćevapčići z paprykowym ajvarem, tzatzykami i frytkami
Karkówka grillowana z boczkiem, ziemniaki pieczone, warzywa duszone
po prowansalsku

II gorąca kolacja (do wyboru, proszę wybrać)

Bogracz węgierski z papryką
Caçarola wieprzowa z rozmarynem
Wołowina burgundzka z czerwonym winem

Koszt menu wynosi 199,00 zł od osoby.

W tej cenie podamy Państwu poniższe napoje bez ograniczeń:

- Kawa rozpuszczalna
- Herbata
- Woda mineralna nie gazowana
- Napoje owocowe

**Oraz w prezencie od Restauracji Voucher o wartości 300,00 złotych
na Państwa pierwszą rocznicę ślubu (przy menu dla powyżej 30 osób)**

Proponujemy Państwu również :

Tort w cenie od 45 do 65zł/kg – w zależności od rodzaju

Owoce 5,00zł/os.

Ciasto 8,00zł/os.

Alkohol w promocyjnej cenie:

Sobieski 0,5l w cenie 35,00zł/but

Absolut 0,5l w cenie 45,00zł/but

Finlandia 0,5l w cenie 55,00zł/but

Piwo lane 0,5l w cenie 5,00zł

Wino Ochagavia Medialuna – Chile, białe półwytrawne 30,00zł/but

Wino Ochagavia Medialuna – Chile, czerwone półwytrawne 30,00zł/but

Napoje w promocyjnej cenie:

Cola 0,2l w cenie 3,00zł/but

Fanta 0,2l w cenie 3,00zł/but

Sprite 0,2l w cenie 3,00zł/but

Woda gazowana 0,3l w cenie 2,00zł/but