



## **MENU WESELNE:**

Powitanie szampanem i chlebem weselnym

### **Przystawka**

Przysmak z łososia norweskiego dekorowany kawiozem w sosie miodowo-cytrynowym

### **Obiad**

Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

#### ***Cztery rodzaje mięs***

Rolada z polędwicy z farszem warzywnym

Pieczona kaczka w jabłkach

Polędwiczki wieprzowe szpikowane szparagami

Pieczeń z dzika w otoczce z wędzonej słoninki

#### ***Dodatki***

Ziemniaki z wody

Kluski śląskie

Krokietki

Zestaw surówek

Sos pieczeniowy

### **Deser**

Lody z gorącymi malinami

### **Zimna płyta**

#### ***Cztery rodzaje mięs pieczystych***

Schab ze śliwką

Schab z morelą

Karczek na żółto

Wołowina szpikowana  
Półmiski szlachetnych wędlin  
Deski serów pleśniowych  
Indyk w maładze  
Roladki szynkowe z musem chrzanowym  
Śledzie w oleju  
Tatar z łososia  
Ryba po grecku  
Galaretka wieprzowa  
Paszтет z królika z żurawiną  
Pomidory  
Ogórki  
Pikle  
Chleb  
Masło

***Trzy rodzaje sałatek***

Sałatka Szefa kuchni

Sałatka grecka

Sałatka z tuńczykiem

**Kolacja I**

Płonący udziec serwowany przez szefa kuchni z kaszą i kapustą

**Kolacja II**

Cielęcina w sosie z kurek w cieście francuskim z warzywami

**Kolacja III**

Żur śląski w chlebie żytnim

**Kolacja IV**

Tradycyjny barszcz czerwony z francuskim pasztecikiem

## **Dodatki**

Zestawy ciast oraz patery owoców

***W cenie zawarta jest doba w Apartamencie dla nowożeńców.***

**Cena 245 zł/osoba**

### **Dodatkowo płatne:**

Napoje zimne i gorące bez ograniczeń (20 zł/osoba)  
(coca-cola, sprite, fanta, tonic „Kinley”, woda „Kropla Beskidu” – wszystkie podawane w eleganckich, szklanych butelkach, soki)

Tort weselny (8 zł/osoba)

### **Na życzenie:**

Stół wiejski (1600 zł)

Pokaz sztucznych ogni (od 2500 zł)