



Menu

Weselne Vitalis 2017

APERITIFF

Wino musujące 100ml/osoba



DANIE GŁÓWNE

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem swojskim

Kotlet De Volaille

Zrazy wołowe Galloway w sosie

Pieczarka faszerowana mięsem mielonym

Kotlet schabowy

Ziemniaki

Zestaw surówek



SURÓWKI

Surówka z buraczków czerwonych

Surówka z marchwi i jabłka

Surówka z białej kapusty

Pomidor, ogórek



DANIA NA GORĄCO

Udka pieczone, frytki

Flaki wołowe

Karkówka pieczona w ziołach prowansalskich, kapusta modra, kluski śląskie

Szaszłyk drobiowo-wieprzowy

Barszcz czerwony z krokietem



ZAKĄSKI ZIMNE

Roładki babuni z kremem chrzanowym

Schab pieczony ze śliwką

Karkówka pieczysta

Śledzik w oleju

Wyroby wędliniarskie firmowe

Jajka faszerowane

Ryba po grecku



SAŁATKI

Grosowa z kurczakiem

Jarzynowa

Grecka z fetą

Ananas, ryż, rucola, kurczak grill

SOSY

czosnkowy, ketchup



POPRAWINY

Zur z białą kielbasą

Filet drobiowy

Ziemniaki

Zestaw surówek



ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ ZAMÓWIENIA „WIEJSKIEGO STOŁU”, NA KTÓRYM PODAJEMY WYROBY WŁASNE :

Kielbasa wędzona

Szynka wędzona

Boczek swojski

Golonka w galarecie

Kurczak faszerowany

Salceson swojski

Pasztet pieczony wiejski

Smalec domowy z ogórkiem kiszonym

Alkohol „swojski” 1l



WESELE 180 PLN/OSOBA

POPRAWINY 40PLN/OSOBA (W TYM DANIE CIEPŁE,
PLUS DANIA SERWOWANE NA WESELU)

KOSZT „WIEJSKIEGO STOŁU” 950 PLN

