



# 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

