



## MENU WESEŁNE VITALIS 2018

### Aperitif

Wino musujące 100ml/osoba

### DANIE GŁÓWNE

Rosół wołowo-drobiowy z makaronem swojskim

Kotlet De Volaille drobiowy

Zrazy wołowe Limousine w sosie

Kotlet schabowy wieprzowy

Ziemniaki

Zestaw surówek

### SURÓWKI

Surówka z buraczków czerwonych

Surówka z białej kapusty, marchwi, jabłka

### DANIA NA GORĄCO

*Stek wołowy siekany*

*Zupa gulaszowa wołowa lub flaki wołowe*

*Karkówka pieczona w ziołach prowansalskich, kapusta modra, kluski śląskie*

*Barszcz czerwony z krokietem*

#### *ZAKĄSKI ZIMNE*

*Tatar wołowy*

*Schab pieczony ze śliwką*

*Śledzik w oleju*

*Wyroby wędliniarskie firmowe*

*Ryba po grecku*

*Finger food (przekąski w tortilli)*

#### *SALATKI*

*Mix sałat + rostbef wołowy*

*Jarzynowa*

*Grecka z fetą*

*Ananas, ryż, rucola, kurczak grill*

#### *POPRAWINY*

*Żur z białą kiełbasą*

*Filet drobiowy*

Ziemniaki

Zestaw surówek

Istnieje możliwość zamówienia „wiejskiego stołu”, na którym podajemy wyroby własne :

Kiełbasa wędzona

Szynka wędzona

Boczek swojski

Golonka w galarecie

Kurczak faszerowany

Salceson swojski

Pasztet pieczony wiejski

Smalec domowy z ogórkiem kiszonym

Alkohol „swojski” 1l

Koszt 950 PLN

wesele 180 PLN/osoba

poprawiny 40PLN/osoba ( w tym danie ciepłe, plus dania serwowane na weselu