****

**Wesele 2024**

430 pln za osobę

16:00- 4:00

**ZUPA**

rosół z perliczki z makaronem

\*wersja wege- krem pietruszkowo gruszkowy z prażonymi orzechami

**DANIE GŁÓWNE**

roladki z kurczaka

żeberka z sosem bbq

kurczak supreme

dorsz z sosem porowo-śmietanowym

**Dodatki**

ziemniaki z koperkiem

Kluski śląski

frytka stekowa

warzywa sezonowe

**TORT**

jest możliwe wykonanie tortu, koszt to 30 złotych osoby

(tort naturalny w trzech smakach)

**PRZERWA KAWOWA**

kawa, wybór herbat, soki: pomarańczowy, jabłkowy, woda z cytryną

**CIASTA DOMOWE I OWOCE**

2 rodzaje ciasta, panna cotta, tiramisu

**ZIMNY BUFET typu FINGER FOOD**

vol au vent 3 rodzaje

szaszłyczek z kurczakiem

carpaccio wołowe z pesto na grzance

mini sałatka z arbuzem, fetą i krewetką koktajlową

grillowana nektaryna z szynka dojrzewającą i rukolą

łosoś gravlax na pumperniklu z musem chrzanowym

grzanki z rostbefem wołowym i musem z papryki

carpaccio z buraka z serem i orzechami(vege)

Tarta sezonowa

pasztet warzywny

mini kanapki 3 rodzaje

koreczki 3 rodzaje

sałatka z tempehem, oliwkami i pomidorkami

sałatka z półgęskiem, serem pasterskim i dresingiem malinowym

**BUFET CIEPŁY** dostępny od 23:00 przez dwie godziny

pikantna zupa meksykańska

stays z kurczaka z sosem orzechowym

bigos staropolski

curry wegańskie

pieczywo mieszane