



Propozycja Menu Weselnego Restauracja i Hotel Kresowianka

cena 210 zł/os.

Zupa (1 do wyboru):

- Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem
- Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym
- Krem pomidorowo – paprykowy

Danie główne 4 kawałki na osobę (7 do wyboru):

- Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami
- Grillowany filet z kurczaka w sosie kurkowym
- De volaille z serem
- De volaille z masłem czosnkowym
- De volaille z pieczarkami
- Pieczeń z szynki w sosie grzybowym
- Kotlet Kresowianka zapiekany z serem
- Filet z kurczaka w migdałach
- Żeberka pieczone z marynowaną gruszką w sosie własnym
- Schab wieprzowy nadziewany grzybami
- Filet z kurczaka z mozzarellą w sosie bazyliowym
- Zrazy wołowe faszerowane boczkiem, cebulą i ogórkiem
- Kotlet szwajcarski
- Potrawka z kurczaka podawana na ryżu

Dodatki (6 do wyboru):

- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki przysmażane na ziołowym maśle
- Frytki
- Ryż z warzywami
- Kluski śląskie
- Kopytka podsmażane na maśle
- Zestaw surówek
- Buraczki przysmażane
- Marchewka z groszkiem
- Kalafior w chrupiącej panierce

Desery (1 do wyboru):

- Puchar lodowy z bitą śmietaną
- Maliny na gorąco z lodami waniliowymi
- Marynowana gruszka z gałką lodów waniliowych w sosie czekoladowym z prażonymi migdałami
- Strudel jabłkowo-gruszkowy na sosie waniliowym z gałką lodów gruszkowych

Zimny bufet:

Zimna płyta:

- *schab ze śliwką,*
- *galantyna drobiowa*
- *pieczona karkówka w sosie tatarskim,*
- *szpikowana szpinakiem indyczą pierś*
- *pasztet wiejski z żurawiną*
- *terrina z piersi kurczaka z pistacjami w plastrach szynki*
- *śliwka zapiekana w boczku*

Sałatki (4 do wyboru):

- Tradycyjna jarzynowa
- Z wędzonego łososia
- Ryżowa z szynką i prażonym słonecznikiem
- Ziemniaczana z boczkiem i pietruszką
- Grecka z serem feta i oliwkami
- Przekładaniec tuńczykowy
- Z makaronem Farfalle i warzywami
- Z kurczakiem, ananasem i porem
- Z kaszą Kus-kus i warzywami
- Litewska
- Gyros
- Meksykańska
- Z szynką, porem i jajkiem

Ryby (2 do wyboru):

- Śledzie: w oleju, w śmietanie, po mazursku, w zalewie octowej
- Ryba po grecku
- Tatar śledziowy z orzechami i grzankami z chrupiącą cebulką

Galarczki (1 do wyboru):

- Drobiowe
- Warzywne
- Wieprzowe

Kolacja I

Barszcz czysty dla wszystkich Gości

Danie gorące podawane półmiskowo 2 porcji na osobę :

- Golonka po bawarsku
- Gołąbki własnego wyrobu w sosie pomidorowym
- Strogonow drobiowy z kopytkami
- Wiejska kielbasa z grilla z cebulką podsmażaną

Dodatkowe dania podane w stole 2,5 porcja na osobę:

- ✓ Pierogi litewskie,
- ✓ Pierogi z mięsem

Kolacja II

Pieczony udziec podawany z złocistymi kopytkami i buraczkami

Śniadanie (1 do wyboru)

- Barszcz z krokietem lub pasztecikiem
- Gulasz
- Flaki
- Żurek z jajkiem

Dodatkowo polecamy:

Stół wiejski (salcesony, kaszanki, szynki wędzone, kielbasy, wszystko własnego wyrobu)

8,00/os

Cena zawiera

Kawa i Herbata (bez limitu)

Napoje -soki, woda bez limitu

Apartament dla Pary Młodej

Cena nie zawiera

Tortu weselnego, ciasta weselnego, alkoholu, napoi gazowanych, owoców

Wybierając ta wersje otrzymują Państwo od nas w prezencie uroczystą kolację dla 6 osób w Rocznicę Ślubu oraz zniżkę 40 % na chrzciny .