



MENU na Wesele

Obiad:

- Rosół po królewsku z makaronem,
- Ziemniaki gotowane,
- Ryż z warzywami,
- Przymak Diabelski (zestaw czterech mięs: de volaille, kotlet schabowy, kotlet mielony, pierś grillowana),
- Trzy zestawy surówek.

Ciepłe posiłki: Podudzia z kurczaka, drylowane i faszerowane (morelą lub mięsem mielonym), Bigos, Barszcz z krokietem

Zimna płyta:

- 1) Sałatka jarzynowa;
- 2) Sałatka z kurczakiem i ananasem;
- 3) Sałatka grecka;
- 4) Ryba po grecku;
- 5) Śledzie w oleju;
- 6) Śledzie w śmietanie;
- 7) Jajka faszerowane z tuńczykiem i kawiozem;
- 8) Jajka z majonezem;
- 9) Szaszłyczki warzywne z mozzarellą;
- 10) Galaretka drobiowa;
- 11) Galaretka wieprzowa;
- 12) Deski z serem żółtym i pleśniowym;
- 13) Patery staropolskie: mięsa pieczone (boczek, karkówka, schab ze śliwką), wędliny, kiełbasy, kabanosy, pasztet domowy, smalec domowy z ogórkiem kiszonym;
- 14) Warzywa (pomidory, ogórki, pieczarka, papryka);
- 15) Patery z owocami;
- 16) Pieczywo mieszane, masło;