

Menu weselne

1. Rosół z makaronem

2. Drugie danie:

a) Mięso na półmiskach, 2,5 porcji na osobę, do wyboru 3-4 potrawy:

- Schabowy
- Mielony
- Roladki z piersi kurczaka z fetą i szpinakiem lub żółtym serem
- Karkówka pieczona
- Faszerowany drób (gęś lub kaczka)
- Zrazy

b) Surówki:

- Biała kapusta z cebulą i marchewką
- Buraczki z cebulą
- Marchew z ananasem

c) Ziemniaki

3. Przekąski:

- Wiejskie wędzonki: szynka, polędwica
- Tatar
- Pieczone mięso na zimno:
 - ✓ Karkówka
 - ✓ Schab ze śliwką i morelą
 - ✓ Boczek
 - ✓ Klops mielony z indyka z jajkiem
- Ryby wędzone: pstrąg, łosoś
- Ryba po grecku
- Jajka faszerowane
- Warzywa:
 - ✓ ogórki,
 - ✓ pomidory,
 - ✓ konserwowa papryka,
 - ✓ marynowane grzybki
- Śledziki (2 rodzaje do wyboru):
 - ✓ w oleju
 - ✓ w occie
 - ✓ „kartuskie”
- Galaretki:
 - ✓ rybna
 - ✓ drobiowa
 - ✓ wieprzowa

4. Sałatki:

- Tradycyjna jarzynowa
- Brokułowa - brokuły, pomidory, feta, sos jogurtowo – czosnkowy, płatki migdałów
- Z wędzonym kurczakiem - makaron ryżowy, kurczak wędzony, kukurydza, ser, ananas, sos majonezowo – czosnkowy

- Z pierożkami – ravioli, zielony ogórek, szynka, kukurydza, sos
 - Grecka - feta, ogórek, pomidor, oliwki, czerwona cebula, sałata (lub bez sałaty), sos ziołowy
 - Gyros - pierś kurczaka smażona w przyprawie gyros, kapusta pekińska, ogórek konserwowy, cebula, kukurydza, czerwona fasola, ketchup, majonez
 - Ze słonecznikiem - makaron ryżowy, szynka, prażony słonecznik, kukurydza, sos majonezowo – czosnkowy
 - Z ananasem - seler ze słoika (konserwowy cięty w paseczki), ananas, jajka, por, rzodkiewka lub czerwona papryka, majonez
5. **ok. godz. 21⁰⁰** - Gorąca kolacja – kurczak pieczony (udka),
- gołąbki
6. **ok. godz. 23³⁰** - Gorący posiłek – do wyboru jedna potrawa:
- Strogonov w bułce
 - Zupa gulaszowa
 - Młoda kapusta z białą kiełbasą
 - Żurek (jeśli nie ma go na poprawinach)
 - Bigos
 - Leczo
 - Flaki
7. **Ok. godz. 2⁰⁰** – barszczyk + pierożki smażone z pieczarkami lub paszteciki (z mięsem albo z kapustą i grzybami)
8. **Ciasta** (1 blacha na 10 osób):
- Snickers – kruche miodowe z orzechami i karmelem
 - Biszkopt z galaretką i owocami
 - Sernik tradycyjny na spodzie
 - Tiramisu
 - Krówka – biszkoptowe z masą karmelową i z bitą śmietaną posypane prażonym słonecznikiem
 - Karpotka
 - Bananowiec – ciasto kakaowe przełożone białą masą: wiórki kokosowe + śmietana i warstwą bananów w zielonej galaretkie
 - Keks
 - Twarożkowe z porzeczkami lub innymi owocami
9. **Napoje:**
- Kawa, herbata, woda mineralna bez ograniczeń
 - Napoje do obiadu 0,25 l na osobę
 - Alkohol we własnym zakresie

Istnieje możliwość rozszerzenia menu