



## Menu weselne 250 zł/ osobę

### Zupa

Rosół z makaronem

### Dania Ciepłe (2 pozycje po 100g/os.)

Bitki wieprzowe

Golonka pieczona w piwie

Poliki wołowe

Udka z kurczaka

Pierś z kaczki z sosem pomarańczowym

Zrazy wołowe

### Dodatki

Ziemniaki z koperkiem

Ryż

Kasza

### Surówki (3 pozycje po 60g/osobę)

Buraczki zasmażane

Surówka colestaw

Surówka z marchewki i jabłka

Porowa

Selerowa z rodzynkami

### Deser

( do ustalenia indywidualnie, płatny dodatkowo)

### Zakąski zimne (4 pozycje po 50g/os.)

Tymbaliki drobiowe

Pasztet z sosem żurawinowym

Zimne nóżki  
Jaja z nadzieniem tatarskim  
Tatar z śledzia  
Mini tarty z musem z kaszanki i chutney jabłkowy  
Mini tarty z szarpanym kurczakiem i morelami  
Roladka z kurczaka z szpinakiem  
Pierś z indyka w sosie kaparowym z tuńczykiem  
Śledź w oleju z cebulką  
Śledź musztardowo-miodowy  
pstrąg w galarecie  
Dorsz po grecku  
Sałatka ziemniaczana  
Sałatka jarzynowa  
Sałatka gyros

## Dania ciepłe w nocy

(2 pozycje serwowane w różnych godzinach)

Żurek z białą kielbasą  
Barszcz z uszkami  
Gulasz z indyka  
Karkówka pieczona z sosem własnym  
Pierś z indyka pieczona z śliwkami  
Leczo z kurczakiem i wędzoną kielbasą  
Pierogi ( z Kaczką, Ruskie lub z mięsem)

Dodatkowo płatne :

Bufet wiejski 30 zł / osobę ( deska serów, deska mięs wędzonych, deska wędzonych ryb, smalec, ogórki kiszone, mięsa pieczone)

Korkowe 25 zł / osobę pełnoletnią ( alkohol oraz napoje)