

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
- 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. Tort:

- Biszkopt z bitą śmietaną
- Szwarcwaldzki: czekoladowy biszkopt z kremem czekoladowym i wiśniami z nalewki
- Owocowy: jasny biszkopt z kremem z bitej śmietany i owoców (najczęściej truskawek)

9. **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
- Karpatka

- Bananowiec – ciasto kakaowe przełożone białą masą: wiórki kokosowe + śmietana i warstwą bananów w zielonej galaretkie
- Keks
- Drożdżowe z kruszonką

10. Napoje:

- Kawa, herbata, woda mineralna bez ograniczeń
- Napoje do obiadu 0,25 l na osobę
- Alkohol we własnym zakresie

Istnieje możliwość rozszerzenia menu