

380 zł
OD OSOBY

MENU

WESELE





380 zł
OD OSOBY

ZUPA

KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z GROSZKIEM
PTYSIOWYM I OLIWĄ TRUFLOWĄ

DANIE GŁÓWNE

ROLADA ŚLĄSKA Z SOSEM PIECZENIOWYM

SCHAB PANIEROWANY W PANKO

POLICZKI WIEPRZOWE DUSZONE W BIAŁYM
WINIE

ROLADKA DROBIOWA ZE SZPINAKIEM I FETĄ

2 sztuki mięsa na osobę

DODATKI

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM

KLUSKI ŚLĄSKIE Z MASŁEM

DODATKI WARZYNNE

SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY

SURÓWKA Z BURACZKÓW

SURÓWKA PEKIŃSKA

KAPUSTA ZASMAŻANA Z GRZYBAMI





380 zł
OD OSOBY

KOLACJA

ZUPA GULASZOWA

PIEROGI ZBÓJNICKIE SMAŻONE

KOLACJA 2

FLACZKI WOŁOWE

I LUB I

VEGE FLACZKI Z BOCZNIAKA

DESER

3 RODZAJE CIAST

2 sztuki ciasta na osobę

NAPOJE

KAWA

HERBATA

WODA NIEGAZOWANA

SOK JABŁKOWY

SOK POMARAŃCZOWY

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ PODCZAS TRWANIA
UROCZYSTOŚCI





380 zł
OD OSOBY

ZIMNA PŁYTA

PÓŁMISEK MIĘS PIECZONYCH I WĘDLIN

SCHAB PIECZONY, KARKÓWKA, POŁĘDWICZKA
WIEPRZOWA W ZIOŁACH, ROLADA Z BOCZKU,
PASZTET SZEFA, KIEŁBASA SWOJSKA, SZYNKA
WĘDZONA, KABANOSY

TATAR WOŁOWY

ŚLEDŹ A'LA ŁOSOŚ

SAŁATKA ŚLEDZIOWA Z BURACZKIEM

SAŁATKA JARZYNOWA TRADYCYJNA

JAJKA FASZEROWANE

PTYSIE Z PASTĄ SZCZYPIONIOWĄ

SAŁATKA Z MAKARONEM FUSILLI

PIKLE I MARYNATY

KORNISZONY, CEBULKA PERŁOWA, PATISONY,
MARYNOWANE BURACZKI, GRZYBY W OCCIE



INSPIRACJA