

MENU DĘBOWE

przywitanie młodej pary chlebem i solą
toast winem musującym

obiad

półmisek szefa kuchni

rosół

filet z kurczaka panierowany w płatkach

rolada wieprzowa

rolada wołowa

tradycyjny kotlet schabowy

udka faszerowane

roladka drobiowa nadziewana szpinakiem i serem feta

kaczka z jabłkiem i majerankiem

kluski śląskie: białe i czarne

ziemniaki z koperkiem

sos pieczeniowy

surówka z białej kapusty na ciepło

modra kapusta

sałatka sezonowa

buraczki

deser

deser z wiśniami lub fondant czekoladowy (babeczka lava cake), podawany z gałką lodów waniliowych

kawa i ciasto

ciasta własnego wypieku (*rodzaje do wyboru*):

(cytrynowe, jabłecznik, sernik, makowiec, marmurek, advocatowe, alkoholowe, fale dunaju, milka, migdałowe, krówka, galaretka, WZ, maślane, bananowe, sernik wiedeński)

zakąski

conchiglioni faszerowane szpinakiem lub innym nadzieniem, różnego rodzaju sery oraz wędliny, galaretka drobiowa, bruschetta, jajka z dipem, zielony ogródek, sałatka meksykańska, wytrawne babeczki z ciasta francuskiego, różnego rodzaju finger foody, pieczarki w sosie musztardowym, eskalopki na sosie majonezowym, sałatka astoria, śledzie po kaszubsku

kolacja I

kurczak curry w sosie słodko kwaśnym, schab po góralsku, wołowina rolowana na sosie grzybowym, pierś z kurczaka zapiekana w migdałach, kotlet schabowy po hawajsku

ziemniaki z tymiankiem

frytki

kluski w panierce

surówka z białej kapusty i ananasem

sałatka z rukoli i słonecznika

sałatka sezonowa

MENU DĘBOWE

kolacja II

ragout z kurczaka

kolacja III

pieczony w łosoś w całości z ryżem basmati i sosem koperkowym

dodatkowo: możliwa opcja rozszerzenia menu o atrakcje tematyczne
sweet bar, fontanna czekoladowa, wiejski stół