

# MENU ŚWIERKOWE

przywitanie młodej pary chlebem i solą  
toast winem musującym

## obiad

*półmisek szefa kuchni*  
rosół  
rolada wieprzowa  
rolada wołowa  
tradycyjny kotlet schabowy  
zawijaniec drobiowy ze szpinakiem  
pieczeń wieprzowa  
eskalopki drobiowe z pieczarką i pomidorem  
sos pieczeniowy  
kluski śląskie  
ziemniaki z koperkiem  
sałatka sezonowa  
surówka z białej kapusty  
modra kapusta

## deser

panna cotta na musie truskawkowym z miętą

## 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, śledzie po kaszubsku

## kolacja I

filet drobiowy zapiekany w migdałach  
schab po szwajcarsku (szynka, ser)  
pierś z kurczaka ze szpinakiem zapiekana serem  
karczek szpikowany boczkiem  
żeberka w sosie  
surówka wiosenna  
surówka z kapusty pekińskiej i rukoli  
warzywa gotowane w sosie serowym  
ziemniaki z pieca, frytki

# MENU ŚWIERKOWE

## kolacja II

udziec wieprzowy, ziemniaki przysmażane, kapusta zasmażana z grzybami sos tzatziki, sos chrzanowy  
barszcz z kroke

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