



# kuchnia wędrowca

RESTAURACJA \* PUB

## Propozycja menu weselnego:

### Propozycja 1.

#### Obiad:

Filet z łososia norweskiego zawinięty w naleśniku podany z sosem tysiąca wysp.

Zupa Borowikowa z kluseczkami maślanymi.

Pierś Faszerowana szpinakiem, ziołami, podana z zestawem surówek i ziemniakami pure.

#### Dania gorące:

Szaszłyk z polędwiczek wieprzowych

Flaczki po Staropolsku

Barszcz z kołdunami.

#### Przekąski zimne:

Rolady pieczone podana na zimno:

Rolada z karkówki

Rolada ze schabu

Rolada drobiowa

Rolada z boczku

Rolada z kaczki

Pasztet domowy w kolorowym pieprzu.

Schab z pastą chrzanową pod karmelową galareta

Galaretka z piersi kurczęcia.

Łosoś z faszerowany pastą ziołową.

Węgorz smażony z marynaty octowej.

Dorsz po grecku

Galaretka z łososia i pstrąga

Śledzik bałtycki na dwa sposoby podany.

Jajka faszerowane pastą makrelową.

Jajka faszerowane pastą szynkową.

Pomidor z pastą serowo – chrzanową.

Jajko w szynce na sałatce jarzynowej.

#### Sałatki:

Sałatka z Aten - sałata lodowa, ogórek, pomidor, czerwona cebula, kolorowa papryka, ser feta, oliwki, sos jogurtowy.

Sałatka Bawarska – sałata lodowa, kapusta pekińska, cebula czerwona z pieczonymi ziemniakami i prażonym bekonem podana z sosem majonezowym

#### Tort weselny i słodki bufet:

Tort weselny na 1 osobę ok. 100g.

Deser: słodki stół z ciastami w papilotkach

#### Napoje:

Soki owocowe, woda mineralna. – 1,0 l/osoba

Kawa,

Herbata

Koszt – 180 zł./ osoba



# kuchnia wędrowca

RESTAURACJA \* PUB

## Propozycja menu weselnego:

### Propozycja 2

Salatka z sera mozzarelli i plasterów pomidora.

Rosół z kluseczkami maślanymi.

Polędwiczka wieprzowa w sosie z leśnych grzybów, podana z warzywami z wody, lub zestawem surówek i ziemniakami opiekanymi.

Dania gorące:

Strogonof z polędwiczek wieprzowych

Flaczki po Staropolsku

Barszcz z kołdunami.

Przekąski zimne:

Rolady pieczone podana na zimno:

Rolada z karkówki

Rolada ze schabu

Rolada drobiowa

Rolada z boczku

Rolada z kaczki

Pasztet domowy w kolorowym pieprzu.

Galaretką z piersi kurczęcia.

Galaretką z golonki.

Łosoś z faszerowany pastą ziołową.

Węgorz smażony z marynaty octowej.

Dorsz po grecku

Śledzik bałtycki z cebulką w oliwie.

Jajka faszerowane pastą makrelową.

Jajka faszerowane pastą szynkową

Pomidor z pastą serowo – chrzanową.

Salatki:

Salatka z Madrytu - sałata lodowa, ogórek, kukurydza, pomidor, czerwona cebula, kolorowa papryka, pierś z kurczęcia, sos vinegrette.

Tradycyjna Sałatka Jarzynowa.

Tort weselny i słodki bufet:

Tort weselny na 1 osobę ok. 100g.

Deser: słodki stół z ciastami w papilotkach

Napoje:

Soki owocowe, woda mineralna. – 1,0 l/osoba

Kawa,

Herbata

Koszt – 160 zł./ osoba



## Propozycja menu weselnego:

### Propozycja 3

Paszтет z wątróbkami podany sosem tatarskim  
Krem z kalafiora z grzankami i bekonem  
Duet eskalopek drobiowa i wieprzowa z zestawem surówek i ziemniakami pure.

Dania gorące:  
Udo z kurczęcia  
Flaczki po Staropolsku  
Barszcz z kołodunami.

#### Przekąski zimne:

Rolady pieczone podana na zimno:  
Rolada z karkówki  
Rolada ze schabu  
Rolada drobiowa  
Rolada z boczku  
Rolada z kaczki  
Paszтет domowy w kolorowym pieprzu.  
Schab z pastą chrzanową pod karmelową galareta  
Łosoś z faszerowany pastą ziołową.  
Dorsz po grecku  
Galaretka z pstrąga  
Śledzik bałtycki podany na dwa sposoby.  
Jajka faszerowane pastą makrelową.  
Jajka faszerowane pastą szynkową  
Pomidor z pastą serowo – chrzanową.  
Jajko w szynce na sałatce jarzynowej.

#### Sałatki:

Sałatka z Aten - sałata lodowa, ogórek, pomidor, czerwona cebula, kolorowa papryka, ser feta, oliwki, sos jogurtowy.  
Tradycyjna Sałatka Jarzynowa.

#### Tort weselny i słodki bufet:

Tort weselny na 1 osobę ok. 100g.

#### Napoje:

Soki owocowe, woda mineralna. – 1,0 l/osoba  
Kawa,  
Herbata

Koszt – 150 zł./ osoba

Wino białe, czerwone, różowe, prod. Chile, Włochy, Hiszpania – 40 zł. /but.0,75 l  
Wódka czysta – wyborowa, luksusowa – 35 zł. / but. 0,5l  
Tort weselny na 1 osobę ok. 100g.- cena- 35-40 zł/kg