

Menu weselne



Przywitanie

Tradycyjnie - chlebem i solą

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne – 4 porcje mięsa na osobę

Gotowane roladki drobiowe podawane z ryżem i sosem potrawkowym

Kotlet de volaille

Rolady wołowe

Polędwiczki drobiowe w sosie grzybowym

Udło z kaczki

Sznicel wieprzowy z prażoną cebulką

Pieczeń wieprzowa

Kieszka drobiowa ze szpinakiem

Roladka wieprzowa z farszem warzywnym

Dodatki – 3 do wyboru

Ziemniaki / Kluski śląskie / Pyzy / Frytki / Ziemniaki zasmażane

Zestaw surówek – 3 do wyboru

Z białej kapusty / Z marchewki / Z kapusty pekińskiej

Z buraczków / Z modrej kapusty / Z selera

Bukiet warzyw gotowanych / Groszek z marchewką

Kapusta modra podawana na ciepło / Kapusta biała gotowana

Kawa & słodkości

Deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

lub

2 porcje ciasta na osobę

Zimny bufet - 3,5 porcji na osobę

Rolada drobiowa ze szpinakiem

Szparagi w szynce

Rolada z borowikiem

Polędwiczka wieprzowa z musem drobiowym

Galarciki drobiowe

Deski z wędlinami i serami

Ryba po grecku

Klopsiki w occie

2 sałatki do wyboru z poniższych:

- Sałatka grecka

- Sałatka z szynką

- Gyros

- Sałatka z pieczonymi burakami

- Sałatka hawajska (z ryżem, szynką i ananasem)

Dodatki

Pieczyno & masło

Ciepły wózek

Udziec wieprzowy

Pieczone kurczaki

Ziemniaki zasmażane z ziołami & sos czosnkowy & sos chrzanowy

Żurek staropolski

Kawa & słodkości

Ciasto

Tort (we własnym zakresie)

Kolacja - 1,5 porcji na osobę

*Golonka po bawarsku
Szasztyk drobiowy
Kotlet po szwajcarsku
Krokiety z kapustą i grzybami*

Dodatki

*Kapusta zasmażana
Pieczywo & masło & chrzan*

Do kolacji

Barszcz czerwony

Dodatkowo wliczone w cenę przyjęcia:

*Woda niegazowana z cytryną – podawana bez ograniczeń
Kawa & herbata – podawana bez ograniczeń
Kieliszki na toast powitalny dla Młodej Pary (do stłuczenia)*



Komentarz do menu

Niniejsze menu jest naszą propozycją wypracowaną, sprawdzoną i chwaloną na kilkuset zorganizowanych w Walcerku przyjęciach weselnych.

Naszym celem jest spełnienie oczekiwań i satysfakcja Państwa Młodych oraz szanownych Rodziców i Gości, dlatego też jesteśmy otwarci na wszelkie uwagi i sugestie.

Na Państwa życzenie - możemy zmodyfikować menu!

Kontakt w sprawie przyjęć weselnych

*Agnieszka Siąkowska
Telefon: +48 609 520 042
Email: a.siakowska77@gmail.com*