

1.

Tradycyjne powitanie Młodej Pary chlebem i solą oraz lampką musującego wina dla każdego z gości.

Zupa:

Rosół z domowym makaronem z dodatkiem pietruszki
lub

Krem z zielonych warzyw z proszkiem ptysiowym

Dania główne (do wyboru 3):

Tradycyjny kotlet schabowy

Kotlet de volaille

Roladka z kurczaka faszerowana serem feta i szpinakiem

Rolada wieprzowa w sosie własnym

Filet z kurczaka w płatkach migdałów

Pieczona karkówka w sosie grzybowym

Dodatki (3 do wyboru):

Ziemniaczki z wody z koperkiem

Ziemniaki pieczone

Kluski śląskie z masełkiem

Podsmażane kopytka

Ryż

Surówki (3 do wyboru):

Colesław

Buraczki

Marchewka z jabłkiem

Mix sałat z sosem vinegret

Kapusta zasmażana

Warzywa królewskie gotowane na parze z tartą bułeczką na maśle

Zimne przekąski:

Schab pieczony z morelą

Pasztet z sosem żurawinowym

Rolada z pieczonego boczku

Filet z indyka w ziołach prowansalskich

Pikle (ogóreczki konserwowe, marynowane grzybki, oliwki)

Śledziki matchiasy we włoskiej oliwie

Sałatka grecka z sosem vinegret

Domowa sałatka jarzynowa

Wiejski chleb

Masełko opruszone ziołami

Dania na gorąco (3 do wyboru, godziny podana do ustalenia):

Barszczyk czerwony podawany z krokietem z kapustą i grzybami

Bigos po myśliwsku z grzybami leśnymi

Żurek z kiełbaską i jajkiem

Ragout z drobiu

Karczek pieczony na duszonych warzywach

Napoje gorące:

Kawa, herbata + dodatki bez ograniczeń (szwedzki stół)