Menu weselne

Obiad:
Zupa: rosół z makaronem
Ziemniaki, zestaw surówek (3 szt.)
3 rodzaje mięs do wyboru: zrazy wieprzowe, kotlet schabowy, pieczeń z karkówką w śliwce, pierś z kurczaka zawijana pieczarkami i żółtym serem w panierce, kotlet mielony z pieczarkami, belweder, kotlet po rycersku, devoley.

Zakąski:
Mięsa Zimna Płyta
- schab pieczony ze śliwką i morelą
- boczek pieczony faszerowany
- pieczeń rzymska albo pasztet faszerowany
- galaretka drobiowa
- karkówka pieczona
- szynka w galarecie albo jajo faszerowane

Sałatki:
- sałatka warzywna
- sałatka z kurczakiem i ananasem
- sałatka z tuńczykiem

Owoce:
- winogrona
- mandarynki
- banany
- jabłka
- gruszki, śliwki, truskawki, owoce sezonowe

Szwedzki Stół:
- kilka gatunków ciast (250g na osobę)
- owoce
- tort 3-piętrowy
- pieczywo

Ryba:
- ryba po grecku
- łosoś wędzony
- rolmopsy
- filety śledziowe w oleju z cebulką
- węgorz do dekoracji
- łosoś po rybacku

Marynaty:
- ogórki konserwowe
- ogórki kiszone
- papryka konserwowa
- grzybki marynowane
- cebulka, oliwki

Dania na gorąco:
- flaki
- kurczak faszerowany
- barszcz czerwony z krokietem
- beuf Strogonow

Napoje:
- kawa, herbata - na życzenie
- zimne napoje: Pepsi, Cola, sok pomarańczowy i porzeczkowy, woda mineralna (2,5l na osobę)

Alga