

# Przykładowe Menu Weselne

Przywitanie Państwa Młodych chlebem i solą oraz lampką szampana

## **Obiad weselny:**

Domowy rosół z makaronem

Kotlet cordon blue

Ziemniaki pieczone okraszone koprem

Bukiet surówek: surówka z kapusty pekińskiej surówka z marchwi i jabłka  
buraczki

## **Zimne zakąski:**

Półmisek mięs pieczonych: galantyna z kurczaka, karkówka pieczona ,  
boczek faszerowany,

Ozorki w sosie tatarskim

Tymbaliki drobiowe

Śledzie w dwóch odsłonach: śledź po słujsku, śledź na pieczarkowym  
dywanie

Sałatka po rybacku z łosiem wędzonym

Sałatka francuska z serkiem pleśniowym i słonecznikiem

Sałatka caprese

Jajka faszerowane tradycyjnie i z wędzonym łososiem

Gorące dania: 21:00 Flaki wołowe, Boeuf Strogonow

23:00 Bigos myśliwski

1:00 Patera drobiowych mięs pieczonych: golonki indycze, uda i podudzia z  
kurczaka

3:00 Barszcz czerwony z pasztecikami

## **Dodatki**

sos chrzanowy, kawa, herbata, pieczywo, masło

**POPRAWINY:**

Obiad:

Żurek staropolski Kotlet z piersi kurczaka w płatkach kukurydzianych  
Ziemniaki gotowane

Surówka z kapusty czerwonej z rodzynkami

Sezonowe warzywa gotowane

Wszystkie zakąski jak w pierwszym dniu wesela.

Dodatki: kawa, herbata, pieczywo, masło.