



Picar 

Menu weselne

250 ZŁ/OS.





ZUPA

(jedna pozycja do wyboru 350 ml/porcja)

Rosół z makaronem
Krem z białych warzyw z oliwą szczypiorkową
Krem z pomidorów z pesto bazyliowym

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓŁMISKACH


(cztery pozycje do wyboru: 4 x 45 g tj. 180 g/os.)

Filet z kurczaka z grilla
Filet z kurczaka panierowany
Kotlet De Volaille z masłem i natką pietruszki
Roladka drobiowa ze szpinakiem owinięta boczkiem
Tradycyjny kotlet schabowy
Kotlet schabowy zapiekany z pieczarkami i serem
Zrazy wieprzowe w sosie własnym
Zrazy wołowe po staropolsku
Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym
Pieczeń z karkówki w sosie własnym
Pstrąg z Pliszki

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

(dwie pozycje do wyboru: 2 x 150 g tj. 300 g/os.)

Ziemniaki z koprem
Ziemniaki opiekane
Frytki
Ryż z warzywami
Kasza gryczana
Kluski śląskie





SURÓWKI / SAŁATKI

(dwie pozycje do wyboru: 2 x 150 g tj. 300 g/os.)

Fasolka szparagowa żółta i zielona z masłem
Zestaw surówek z warzyw sezonowych
Kalafior z masłem i bułką tartą
Pomidory malinowe z oliwą z oliwek
Mizeria (sezonowo)
Ogórek małosolny (sezonowo)

ZAKĄSKI ZIMNE


(osiem pozycji do wyboru 8 x 60 g tj. 480 g/os.)

Sałatka grecka
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami
Sałatka z serem feta, pieczonymi burakami, prażonym słonecznikiem
i pestkami dyni
Tradycyjna sałatka jarzynowa

Roladka drobiowa z serkiem kremowym i suszonymi pomidorami
Roladka ze schabu ze szpinakiem, boczkiem i żółtym serem
Paszтет staropolski
Karkówka pieczona w ziołach
Schab ze śliwką

Galaretki drobiowe z warzywami
Jaja faszerowane musem z wędzonego pstrąga z Pliszki

Śledzie w oleju z cebulą
Ryba w sosie greckim
Tatar wołowy





GORĄCA KOLACJA I

(jedna pozycja do wyboru, serwowana w podgrzewaczach na stole szwedzkim: 200g + 300 g tj. /500 g/os.)

Pieczona golonka z opiekаныmi ziemniakami i zasmażaną kapustą
Szaszłyki drobiowe z opiekаныmi ziemniakami i sosem czosnkowym
Pieczony części kurczaka z grillowanymi warzywami
Pieczony żeberka z kopytkami i kapustą zasmażaną
Bigos staropolski z kopytkami


GORĄCA KOLACJA II

(jedna pozycja do wyboru, serwowana przez kelnerów: 250 ml/os.)

Barszcz czerwony z krokietem
Żurek z pieczywem
Zupa gulaszowa z pieczywem
Flaki wołowe z pieczywem

NAPOJE

Kawa/Herbata
Woda niegazowana z cytryną (1000 ml)
Soki (500 ml)
Napoje gazowane (500 ml)



STÓŁ WIEJSKI

40 zł/os. (minimum 60 osób)

Mięsa z własnej wędzarni: schab, karkówka, polędwiczki wieprzowe,
boczek, kiełbasa (100 g/os.)
Ogórki kiszone/małosolne
Smalec ze skwarkami
Chrzan, musztarda, ówikła
Chleb wiejski

OPCJE DODATKOWE

Alkohole rozliczane według spożycia
Możliwość konsumpcji własnego alkoholu
Możliwość zorganizowania poprawin w cenie od 70 zł od osoby (czas trwania
poprawin 6 godzin)

KONTAKT: 512476071 LUB 668121702