

Menu Weselne

Powitanie chlebem i solą

Zupy

Rosół z domowym makaronem lub krem

Obiad - 4 por / 1 os

Udka w potrawce lub Rolada z kurczaka w sosie potrawkowym

Rolada wieprzowa w sosie własnym

Pieczeń z karkówki w sosie własnym

Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarką

Kotlet de volaille z masłem i natką pietruszki

Sakiewka ze schabu nadziewana borowikami z sosem bernest

Rolada z kurczaka z mozzarellą i suszonymi pomidorami

Warzywa gotowane, bukiet surówek, kapusta gotowana

Ziemniaki gotowane, pyzy drożdżowe, krokiety, ryż, sos pieczeniowy

Deser

Torcik lodowy z owocami i bitą śmietaną

Kawa, Herbata (podawana bez ograniczeń)

Owoce sezonowe

Ciasto domowe 3 por / 1 os

Zimny bufet - 4,5 por / 1 os

Ryba faszerowana serwowana (łosось, jesiotr)

Schab pieczony z musem chrzanowym

Mozaika z indyka z brokułą, marchwią i serem

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Roladka z polędwicy wieprzowej z pesto pomidorowym

Klopsiki w zalewie octowej

Salatka grecka

Pieczyno, masło

Barszcz

Tort weselny

Smak, kształt i dekoracja do indywidualnego wyboru Gości

Kawa, Herbata

Kolacja - 2 por / 1 os

Szaszłyk wieprzowy

Golonka gotowana

Golonka po bawarsku

Beouef strogonof z kluseczkami półfrancuskimi

Gołąbki w sosie pomidorowym w kapuście włoskiej

Kapusta kwaszona zasmażana

Frytki, pieczywo

Herbata

Śniadanie

Staropolski żurek z jajkiem

Alkohol, napoje (własne)

Koszt Pałac na Opieszynie na 2017r. : piątek 190 zł / 1 os + cena tortu

Koszt Pałac na Opieszynie na 2017r. : sobota 200 zł / 1 os + cena tortu

Koszt Restauracji Margeritta na 2017r. : 160 zł / 1 os + cena tortu

Poprawiny : 55 zł / 1 os (czas trwania: 8h)

Koszt na rok 2018 może ulec zmianie 5-10 zł / 1 os