



## MENU WESELNE

Propozycja  
Domu Weselnego CASABLANCA

### **Toast szampanem**

#### **Główny posiłek**

##### **Zupy (do wyboru 1) - serwowane**

- Rosół z kury z makaronem
- Bulion z kłuseczkami kładzionymi
- Zupa z borowików z łazankami lub groszkiem ptysiowym
- Zupa krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem z brokułów z migdałami

##### **Drugie danie (do wyboru) - podawane na półmiskach**

- Schab pieczony
- Schab panierowany
- Kotlet de Volaille
- Eskalopki drobiowe
- Pałki z kurczaka panierowane
- Pałki z kurczaka z grilla
- Udka pieczone drobiowe
- Zraz w sosie
- Kotlet szwajcarski
- Rolada wieprzowa z pieczarkami
- Pieczeń wieprzowa nadziewana śliwką kalifornijską
- Karkówką po chłopsku,
- Żeberka wieprzowe na ostro
- Golonczki wieprzowe
- Roladki drobiowe z farszem warzywnym
- Roladki drobiowo-wieprzowe (filet drobiowy z farszem wieprzowym)
- Szaszłyki wieprzowe lub drobiowe

##### **Dodatki do drugiego dania (do wyboru 2) - podawane na półmiskach**

- Ziemniaki z wody
- Ziemniaki opiekane
- Ziemniaki purée
- Frytki
- Ryż biały lub kolorowy
- Kluski śląskie
- Kopytka
- Dufinki

##### **Ciepły dodatek (do wyboru 1)**

- Buraczki zasmażane
- Kapusta zasmażana
- Marchewka z groszkiem
- Brokuły i kalafior
- Bukiet warzyw z pary

##### **Surówki (do wyboru)**

- Pekinińska
- Z marchewki

- Z selera
- Z kapusty białej z sosem vinegrette lub majonezowo-jogurtowym
- Z kapusty czerwonej
- Ćwikła z chrzanem
- Buraczkę z papryką
- Surówki sezonowe

### **Deser (do wyboru 2)**

- Deser lodowy
- Tiramisu w sosie karmelowym
- Szarlotka na gorąco z lodami
- Sernik z sosem adwokatomym
- Galaretką z bitą śmietaną i owocami

### **Tort weselny (do wyboru)**

- \*Węgierski
- \*Orzechowy
- \*Cappuccino
- \*Tiramisu
- \*Owocowy

### **Ciasto na stołach**

**Wędliny / półmiski wiejskie** (zestaw wędlin wiejskich i serów regionalnych)

### **Zakąski na zimno (do wyboru)**

- Galaretką drobiowa
- Tymbaliki wieprzowe
- Indyk w kokosie w sosie żurawinowym
- Ryba po grecku lub w zalewie octowej
- Pstrąg w galarecie
- Rolada rybna w galarecie
- Zestaw mięs w galarecie (schab, filet z owocami, polędwica po Generalsku lub inne)
- Szynką z chrzanem

### **Sałatkę (do wyboru 3)**

- Jarzynowa
- Sos tatarski
- Hawajska z ananasem i szynką
- Grecka z serem feta i oliwkami
- Amerykańska
- Z marynowanego selera z szynką
- Brokułowa
- Meksykańska
- Kalafiorowa
- Chrzan z jajkiem

### **Śledzie (do wyboru 2)**

- Śledź po japońsku
- Śledź po węgiersku
- Śledź faszerowany serem feta z koperkiem
- Śledź faszerowany ogórkiem

### **Ciepły positek II (do wyboru 1)**

- Filet z kurczaka w sosie słodko - kwaśnym

- Medalion wieprzowy z farszem na wierzchu (pieczarka, cebulka, papryka, ogórek, kukurydza, oliwki)
- Rolada wieprzowa faszerowana szpinakiem,
- Szaszłyk drobiowy
- Udko pieczone
- Polędwiczki wieprzowe
- Golonczki
- Kurczak w sosie curry ( np. z kuskusem )
- Pieczeń z karkówki z sosem
- Filet drobiowy w cieście kokosowym
- Pstrąg pieczony
- Łosoś w sosie estragonowym lub greckim
- Rolada z indyka z łososiem

#### **Dodatek (do wyboru)**

- ziemniaki opiekane
- frytki
- ryż z jarzynami / risotto
- kasza
- kuskus
- dufinki
- kluski śląskie
- kopytka

#### **Podawany z surówkami**

#### **Kolacja I oraz Kolacja II (do wyboru 2)**

- Boeuf Strogonow
- Staropolski bigos
- Bogracz węgierski
- Leczo drobiowe
- Zupa gulaszowa
- Fasolka po bretońsku
- Barszcz czerwony z
  - Krokiety mięsne lub kapustne z pieczarkami
  - Paszteciki mięsne lub kapuśniaczki
  - Paluszki kminkowe
- Flaczki
- Żurek staropolski z kielbasą i jajkiem
- Gulasz mięsno – jarzynowy
- Kwaśnica z żeberkiem

#### **W cenie Menu:**

- ❖ Sok w dzbankach, zimne napoje ( pepsi, 7-up, mirinda, woda mineralna), herbata, kawa - uzupełniane na bieżąco
- ❖ Pieczywo podawane w koszykach
- ❖ Zakąskij, wędliny i sałatki - uzupełniane są na bieżąco
- ❖ Na każdym stoliku patera z owocami i słodyczami



Menu weselne ustalamy zawsze indywidualnie z klientami!  
 Jesteśmy otwarci na wszelkie Państwa propozycje i indywidualne preferencje  
 (np. potrawy wegetariańskie, itp.).

### **Dodatkowe propozycje:**

- ❖ ciasto na wynos dla gości weselnych – od 15 złotych (paczka)
- ❖ stół z przysmakami wiejskimi od 10 złotych za osobę, podawany również na poprawinach. Ceny ustalane indywidualnie.

### **Propozycje wyrobów i potraw wchodzących w skład „stołu wiejskiego”**

- » udziec pieczony
- » wędliny
- » smalec
- » ogórki kiszzone
- » chleb wiejski
- » oscypki
- » sery wędzone i sery regionalne
- » grzybki marynowane,
- » śliwowica

### **Na ciepło:**

- » jagnięcina
- » golonka
- » żeberka
- » pierogi 2 rodzaje
- » kaszanka
- » kapusta zasmażana itp.

### **Możliwość wynajęcia rolbaru**

Koszt wynajęcia:

beczka 30L+rolbar+butla z gazem + szklanki na piwo – 250,00zł

beczka 50L+rolbar+butla z gazem + szklanki na piwo – 400,00zł

### **Inne atrakcje:**

- » Pieczony prosiak (np. podawany na poprawinach) - od 1 200,- zł do 2 000,-zł
- » Sztuczne ognie (do godz. 22<sup>00</sup>) - od 1 100,- zł do 2 000,-zł
- » Samochód dla Państwa Młodych z przystrojeniem lub bez - od 700,- zł do 2 000,- zł

Pokoje 2 osobowe - 120,- zł

Apartament - 250,- zł

### **ŚNIADANIE DLA GOŚCI WESELNYCH 20,- zł**

Ustalane indywidualnie - w formie stołu szwedzkiego.



