

# Pakiet Szafirowy

209 zł /os



## Pakiet zawiera

Powitanie chlebem i solą

Toast winem musującym oraz tłuczenie szkła przez Nowożeńców

Obiad weselny

(zupa i danie główne wieloporcyjowo na półmiskach)

Deser

Zimną płytę

I ciepłą kolację serwowaną

II ciepłą kolację serwowaną

Napoje nielimitowane

(soki 100%, woda, napoje gazowane, kawa i herbata)

Świeże, sezonowe owoce





## Rozpoczęcie przyjęcia

Uroczyste powitanie chlebem i solą. Toast winem musującym wraz z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków przez Nowożeńców.

### Zupa

(jedna propozycja do wyboru)

Rosół z kluseczkami z gęsiną i królewskim makaronem  
Zupa pomidorowo-bazyliowa z czosnkowymi grzankami

### Danie główne

(podawane na półmiskach, 2 szt. mięsa/osobę)

#### Mięsa

Sakiewka drobiowa z serem i pieczarkami  
Śląska rolada wołowa  
Pierś z kurczęcia w migdałach  
Schab nadziewany szpinakiem i serem mozzarella

#### Dodatki

Ziemniaki młode z koperkiem (w sezonie)  
Tradycyjne kluski śląskie  
Opiekane w ziołach talarki ziemniaczane

#### Surówki

Buraczki tarte z cebulką  
Czerwona kapusta na ciepło ze śliwkami  
Bukiet sałat i warzyw sezonowych w sosie vinaigrette  
Tarta marchew z jabłkiem

#### Sosy

Pieczeniowy z nutą rozmarynu  
Śmietankowo - ziołowy

### Deser

(jedna propozycja do wyboru)

Lody waniliowe z musem malinowym i bitą śmietaną  
Pana Cotta deser migdałowo - śmietankowy z sosami owocowymi

### zimna płyta

(uzupełniana w trakcie przyjęcia)

Półmisek staropolskich wędlin, mięs i kielbas  
Deska serów (sery żółte, pleśniowe, góralskie, koreczki)  
Paszтет zajączy w rubinowej glazurze  
Ozorki wołowe z cebulką w auszpiku  
Nadziewane roladki z szynki  
Śledź w sosie musztardowo-miodowym z cebulką  
Śledź w śmietanie z dodatkiem tłuczonego pieprzu  
Sałatka jarzynowa z bekonowymi chipsami

Sałatka italiano z makaronem  
Sałatka ryżowa z tuńczykiem  
Grzybki, ogórki, papryka, oliwki w marynacie  
Kurczak w galarecie na musie żurawinowym  
Galaretką wieprzowa na ostro z czerwoną cebulką  
Jajka w sosie tatarskim  
Tradycyjny smalec z pieczoną cebulką i jabłkiem  
Jasne i ciemne pieczywo, masło śmietankowe

### I ciepła kolacja

(jedna propozycja do wyboru)

Gicz z indyka duszona w aromacie szyszek chmielowych z puree ziemniaczano - chrzanowym z modrą kapustą  
Pieczona roladka z kurczęcia z marynowaną papryką i pieczarkami na włoskim risotto

### II ciepła kolacja

Barszcz czerwony z krokietem (mięsnym lub kapustą i grzybami)

### Quoce

Sezonowe i egzotyczne podawane na paterach

### Napoje

(nielimitowane)

Soki owocowe, woda z cytryną i miętą  
Napoje gazowane 0,2l (pepsi, mirinda, 7 up, tonic)

