



PAKIET PERŁOWY – 179 zł

Menu

- ✓ POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- ✓ TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- ✓ OBIAD (ZUPA I SERWOWANE DANIE GŁÓWNE)
 - ✓ DESER
 - ✓ ZIMNĄ PŁYTE
 - ✓ I, II CIEPLĄ KOLACJĘ
- ✓ NAPOJE NIELIMITOWANE (SOKI, WODA, NAPOJE GAZOWANE, KAWA, HERBATA)
- ✓ ŚWIEŻE OWOCE

Rozpoczęcie przyjęcia

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST WINEM MUSUJĄCYM WRAZ Z TRADYCYJNYM TŁUCZENIEM KIELISZKÓW

OBIAD:

Zupa:

-ROSÓŁ Z KRÓLEWSKIM MAKARONEM

Danie główne:

(SERWOWANE, JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

-SOCZYSTA PIECZEŃ WIEPRZOWA W SOSIE MYŚLIWSKIM Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI
I TARTYMI BURACZKAMI

-TRADYCYJNA ROLADA ŚLĄSKA W SOSIE PIECZENIOWYM Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI
I CZERWONĄ MODRĄ KAPUSTĄ

-PANIEROWANA ROLADKA DROBIOWE NADZIEWANA PIECZARKAMI W SOSIE
ŚMIETANOWYM Z PIECZONYMI TALARKAMI ZIEMNIACZANYMI

I SAŁATKĄ Z WIOSENNYCH WARZYW

Po obiedzie zapraszamy na słodki poczęstunek: tort weselny lub deser

SALE WESELNE
Romeo & Julia

Zimna płyta:

- PÓLMISEK STAROPOLSKICH WĘDLIN, MIĘS I KIEŁBAS
- DESKA SERÓW (SERY ŻÓLTE, PLEŚNIOWE, GÓRALSKIE, KORECZKI)
- PASZTET ZAJĘCZY W RUBINOWEJ GLAZURZE
- OZORKI WOŁOWE Z CEBULKĄ W AUSZPIKU
- NADZIEWANE ROLADKI Z SZYNKI
- ŚLEDŹ W SOSIE MUSZTAROWO - MIODOWYM Z GRILLOWANĄ CEBULĄ
- ŚLEDŹ W ŚMIETANIE Z DODATKIEM TŁUCZONEGO PIEPRZU
- SAŁATKA JARZYNOWA Z BEKONOWYMI CHIPSAMI
- SAŁATKA ITALIANO Z MAKARONEM
- SAŁATKA RYŻOWA Z TUŃCZYKIEM
- GRZYBY, OGÓRKI, PAPRYKA, OLIVKI W MARYNACIE
- KURCZAK W GALARECIE NA MUSIE ŻURAWINOWYM
- GALARETKA WIEPRZOWA NA OSTRO Z CZERWONĄ CEBULKĄ
- JAJKA W SOSIE Tatarskim
- TRADYCYJNY SMALEC Z PIECZONĄ CEBULĄ I JABŁKIEM
- JASNE I CIEMNE PIECZYWO, MASŁO ŚMIETANOWE

Deser:

(JEDNA PROPOZYCJA DO WYBORU)

- LODY WANILIOWE Z MUSEM MALINOWYM I BITĄ ŚMIETANĄ
- PANNA COTTA – DESER MIGDAŁOWO - ŚMIETANKOWY Z SOSAMI OWOCOWYMI



lub deser

Master Chefa Dominiki Wójciak

- CREM BRULEE O ZAPACHU ŚWIERKU



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

SALE WESELNE
Romeo & Julia



lub kolacja

Master Chefa Dominiki Wójciak

-DUSZONE POLICZKI WOŁOWE W SOSIE PIĘCZENIOWYM
Z DODATKIEM OWOCU JAŁOWCA
Z MUSEM Z FASOLI PIĘKNY JAŚ I BLANSZOWANĄ BOTWINKĄ



II ciepła kolacja:

- BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM MIĘSNYM LUB KAPUSTĄ I GRZYBAMI

Owoce:

-SEZONOWE I EGZOTYCZNE PODANE NA PATERACH

Napoje:

(NIELIMITOWANE)

-SOKI OWOCOWE, NAPOJE GAZOWANE (PEPSI, MIRINDA, 7UP), WODA,
-KAWA, HERBATA

R

S

PROMOCJA! *Pakiet nielimitowany alkohol (wódka Pan Tadeusz, wino, piwo) 29 zł/os*