



Przykładowe menu weselne 2

Obiad:

- Rosół królewski z makaronem
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie z masłem lub frytki
- Kotlet „Devolai” mix
- Kotlet mielony „z niespodzianką”
- „Kurczę pieczone”
- Kotlet schabowy
- Dwa sosy
- Mix trzech surówek

Przystawki:

- karczek pieczony
- boczek pieczony
- schab pieczony
- półmisek szlachetnych wędlin
- sałatka z pora
- sałatka z makaronem
- sałatka z gyrosem
- Galaretka drobiowa
- Ryba po grecku
- Jaja w sosie tatarskim
- Pomidor w sosie czosnkowym
- Pickle (ogórek, pieczarka, papryka)
- Śledzik po wiejsku
- Pieczywo

Trzy dania gorące:

- Bogracz z bułeczką czosnkową
- Karczek w sosie własnym z frytkami i surówką
- Barszcz z krokietem nadzianym pieczarkami i serem

Dodatki:

- Lody / Kawa mrożona na deser
- Owoce
- Ciasto z domowych wypieków (250g/osoba)

Napoje bez ograniczeń:

- Kawa i herbata
- Coca-cola, Fanta, Sprite
- Soki i woda w dzbankach

Menu przykładowe, z możliwością modyfikacji

Cennik:

- Poza sezonem (od listopada do marca) – 155zł/osoba
- W sezonie (od kwietnia do października) – 165zł/osoba

(Podane ceny dotyczą wesel powyżej 80 osób)