



Przykładowe menu weselne 2021

Wariant 2 wersja 01/20

Obiad:

- Rosół królewski z makaronem
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kluski śląskie z masełkiem 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 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 nadziewanym pieczarkami i serem

Deser:

- Lody / Kawa mrożona

Dodatki:

- 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) –170zł/osoba
- W sezonie (od kwietnia do października) –180zł/osoba

(Podane ceny dotyczą wesel powyżej 80 osób)