

## Menu II

## Przyjęcie Weselne

### OBIAD:

- Rosół z makaronem
- Kotlet schabowy
- Kotlet schabowy po królewsku
- Kotlet mielony z pieczarkami
- Kotlet de volaille
- Kurczak opiekany
- Ziemniaki z koperkiem
- Bukiet surówek sezonowych

### PRZYSTAWKI

- Wędliny tradycyjnie wędzone WOLAREK
- Sałatka Caprese
- Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym
- Roladki z łososia
- Galaretka drobiowa
- Śledzik po wiejsku
- Jaja w sosie tatarskim
- Pomidory, ogórki ze szczypiorkiem
- Pieczywo jasne/ciemne

### GORĄCY POSILEK I

- Gołąbki z sosem pomidorowym

### GORĄCY POSILEK II

- Eskalopki drobiowe w sosie pieczarkowo-koperkowym

### GORĄCY POSILEK III

- Udka,skrzydełka pieczone
- Pieczarka faszerowana

### GORĄCY POSILEK IV

- Krokiet z mięsem
- Krokiet z kapustą i pieczarkami
- Barszcz czerwony

### POPRAWINY

- Żur Staropolski
- Polędwiczki wieprzowe w sosie borowikowym
- Ryż Basematti 3 kolory
- Bigos Staropolski
- Sałatka wiosenna

### NAPOJE (serwowane bez ograniczeń)

- Napój pomarańczowy
- Napój jabłkowy
- Woda mineralna z cytryną
- Woda mineralna gazowana
- Kawa, herbata