

Przykładowe menu weselne z poprawinami

Rosół z makaronem
Kotlet schabowy panierowany
Kotlet de ' Volaye
Rolada wieprzowa w sosie
Ziemniaki gotowane podawane z masłem i koperkiem
Kluski śląskie
Sałatka z czerwonej kapusty z jabłkiem
Surówka z kapusty pekińskiej
Surówka z marchwi z jabłkiem

Tort weselny piętrowy z efektem pary wodnej - **Gratis ***

Ciasta mieszane domowe

Stolik kawowy

(kawa parzona, rozpuszczalna ,cappuccino , herbata różne smaki ,cytryna, cukier, mleko)

Owoce południowe + słodczyce

Wędliny wędzone tradycyjnie podane na lustrach
Sery dojrzewające i pleśniowe w akompaniamencie wędlin

Karczek pieczony z majerankiem

Boczek pieczony z miodem i chili

Lopatka pieczona po staropolsku

Tymbaliki drobiowe

Śledź w oleju z nutką trawy cytrynowej i musztardą

Śledź po węgiersku

Szynka z mussem chrzanowym w galarecie **lub**

Ryba opiekana w zalewie octowej

Jajka w sosie tatarskim

Jajka w sosie andaluzyjskim **lub majonezie**

Pomidory, ogórki ,pieczarki, pikle

Sałatka królewska

Sałatka brokułowa z sosem czosnkowym i słonecznikiem

Pieczywo mieszane + masło

Udziec pieczony z kapustą zasmażaną

Filet z kurczaka grillowany w sosie z grzybów leśnych z ryżem i sałatą lodowa

Bouef Strogonoff **lub Bogracz**

Stół wiejski - **Gratis ***

Dekoracja stołów materiałami, serwetami etc. - **Gratis ***

Chlebek dekoracyjny na powitanie Państwa Młodych

Przykładowe menu weselne – poprawiny

Żurek po staropolsku

(z jajkiem , kielbasą , boczkiem, pieczarkami i ogórkiem konserwowym)

Kotlet schabowy po szwajcarsku

Ziemniaki zapiekane lub puree z ziemniaków z boczkiem i cebulką

Surówka coleslaw

Ciasta mieszane

Stolik kawowy

(kawa parzona, rozpuszczalna , cappuccino , herbata różne smaki , cytryna, cukier, mleko)

Owoce południowe + słodczyce

Wędliny wędzone tradycyjnie

Sery dojrzewające i pleśniowe w akompaniamencie wędlin

Karczek pieczony z majerankiem

Boczek pieczony z miodem i chili

Łopatka pieczona po staropolsku

Tymbaliki drobiowe

Śledź w oleju z nutką trawy cytrynowej

Śledź po węgiersku

Szynka z musem chrzanowym w galarecie

Jajka w majonezie posypane pieprzem młotkowanym

Pomidory, ogórki , pieczarki, pikle

Salatka grecka polana sosem vinegret

Pieczyno mieszane + masło

Gulasz po węgiersku

Dekoracja serwetami

Koszt od osoby 230 zł.

W cenie przyjęcia wliczona jest kompleksowa obsługa gastronomiczna całej imprezy .
Napoje zimne gazowane , soki , woda z miętą i cytryną – dopłata 20 zł / osoba

* *Gratisy* uzależnione są od ilości osób i promocje nie łączą się ze sobą.

Jesteśmy otwarci na wszelkiego rodzaju propozycje oraz współpracę.

Kulinaria weselna „ABSURD”

Owsianka Grzegorz

Tel: 512-281-730

E-mail: biuro@wesela.czeladz.pl