

Menu weselne 180zł/os

Przywitanie gości lampką szampana

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z makaronem.

Krem z pomidorów.

Danie główne (serwowane na półmiskach)

Kotlet de volaille.

Chrupiący stek wieprzowy.

Polędwiczki w sosie kurkowym.

Ziemniaki gotowane, ziemniaki zapiekane.

Kapusta zasmażana, surówki sezonowe.

Deser

Lody waniliowe podane na musie czekoladowym.

Zakąski zimne (serwowane na półmiskach)

Tęczowa rolada z boczku z kolorowym pieprzem.

Karczek pieczony w ziołach.

Schab faszerowany owocami suszonymi.

Pasztet domowy z żurawiną.

Śledź w śmietanie z jabłkiem.

Śledź w oliwie.

Sałatka grecka z vinegretem musztardowym.

Sałatka z grillowanym kurczakiem i dipem z granatu.

Tortille z łososiem wędzonym, rukolą i serem mascarpone.

Pieczyno mix, masło.

Drugie danie gorące (serwowane indywidualnie)

Kaczka pieczona na złoto, podana na jabłkach z żurawiną i kluskami półfrancuskimi

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

Żurek z jajkiem i kiełbasą.

Flaki wołowe.

Barszcz czerwony z uszkami.

Czwarte danie gorące (jedno do wyboru)

Krem z białych warzyw z cytryną

Zupa grzybowa z kaszą pęczak

Kwaśnica na wędzonce

Bufet ciast domowych, owoce całe i filetowane

Napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, napoje owocowe, woda mineralna z cytryną.

Proste dekoracje kwiatowe.

Możliwość zamówienia dodatkowych stołów tematycznych:

Stół wiejski

Stół rybny

Stół śródziemnomorski

Zapraszamy również do organizacji poprawin.

Dla gości przyjezdnych proponujemy pokoje w pobliskim Hotelu 500, gdzie posiadamy zniżkę dla naszych klientów.

SALA BANKIETOWA „ORANŻERIA”

SOSNOWIEC 35 STRYKÓW

DK71/WĘZEŁ A1/A2

Wjazd do centrum ogrodniczego „Tracz”

KONTAKT

Manager – 576 802 444

Restauracja – 576 801 444