

Menu weselne 210zł/os

Przywitanie gości lampka szampana.

1.

Zupa (jedna do wyboru):

Rosół z makaronem.

Krem pomidorowy

Krem z borowików.

Danie główne serwowane na półmiskach:

Cordon Blue.

Tradycyjny kotlet schabowy.

Kaczka pieczona podana na jabłkach z żurawiną.

Ziemniaki gotowane, ziemniaki pieczone.

Kapusta zasmażana, marchewka baby, surówki sezonowe.

Deser:

Krem brulee z musem malinowym.

Zakąski zimne na stołach:

Rolada ze schabu z suszonymi owocami.

Pikantna rolada drobiowa ze szpinakiem i pomidorami sechii.

Karczek pieczony w ziołach.

Pasztet domowy z żurawiną.

Śledź w oliwie z cytrynowym pieprzem.

Tortille z łososiem wędzonym, rucolą i serkiem mascrapone.

Mix sałat z pieczonym burakiem, fasola szparagowa i kozim serem.

Sałatka z rucoli, boczku i sera pleśniowego.

Pieczycwo mix, masło.

2.

Danie serwowane na półmiskach:

Polędwiczki w sosie kurkowym.

Soczysta pierś z grila po wenecku.

Dorsz pieczony w sosie cytrynowym.

Kluski Śląskie, frytki.

Surówki sezonowe, buraczki glazurowane na miodzie.

3.

Danie serwowane do stołu:

Żurek z jajkiem i kiełbasą.

Zupa grzybowa z kasza pęczak.

Zupa bałkańska z klopsami mięsnymi.

Bufet ciast domowych, owoce całe i filetowe
Napoje bez ograniczeń: kawa, herbata, napoje owocowe, woda mineralna z cytryną, napoje gazowane.

Dekoracje stołów dostosowane do kolorystyki wybranej przez parę młodą.

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
Wjazd do centrum ogrodniczego „Tracz”
KONTAKT- 570 060 908, 510 44 44 23, 576 801 444