

Menu weselne 220zł/os

Przywitanie gości lampka szampana

Zupa (jedna do wyboru)

Rosół z makaronem

Krem z pomidorów

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 (serwowane na półmiskach)

Rolada ze schabu z suszonymi owocami.

Pikantna rolada drobiowa ze szpinakiem i pomidorami sechii.

Karczek pieczony w ziołach.

Pasztet domowy z żurawiną.

Śledź po japońsku

Śledź w oliwie z cytrynowym pieprzem.

Tortille z łososiem wędzonym, rukolą i serkiem mascrapone.

Sałatka z grillowanym kurczakiem i dipem z granatu

Sałatka z rucoli, boczku i sera pleśniowego.

Pieczywo mix, masło.

Drugie danie gorące (serwowane na półmiskach)

Polędwiczki w sosie kurkowym.

Soczysta pierś z grilla po wenecku.

Dorsz pieczony w sosie cytrynowym.

Kluski śląskie, frytki.

Surówki sezonowe, buraczki glazurowane na miodzie.

Trzecie danie gorące (jedno do wyboru)

Żurek z jajkiem i kiełbasą.
Zupa grzybowa z kaszą pęczak
Zupa bałkańska z klopsami mięsnymi

Czwarte danie gorące (jedno do wyboru)

Gulasz węgierski podany z pieczywem.
Ragout z warzyw podane z rumianą bagietką

Piąte danie gorące (do wyboru)

Kwaśnica na wędzonce.
Barszcz czerwony z uszkami
Flaki wołowe

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