

Przykładowe menu weselne

Obiad *trzy porcje mięsa na osobę*

- ♥ Rosół z makaronem
- ♥ Ziemniaki, kluski śląskie
- ♥ Kotlet schabowy
- ♥ Kotlet De Volaille
- ♥ Kotlet mielony
- ♥ Kotlet Szwajcarski
- ♥ Udka
- ♥ Zrazy wołowe
- ♥ Filet drobiowy po francusku
- ♥ Sos pieczeniowy i pieczarkowy
- ♥ Bukiet surówek sezonowych
- ♥ Jarzyny gotowane: kalafior, brokuł, marchewka, fasolka szparagowa

Zakąski

- ♥ Wędliny własnego wyrobu - kiełbasa, kabanosy, szynka, schab, karczek, boczek, łopátka
- ♥ Karczek pieczony po staropolsku
- ♥ Schab faszerowany owocami, jarzynami
- ♥ Łopátka duszona
- ♥ Boczek faszerowany
- ♥ Filet drobiowy
- ♥ Galarety drobiowe lub wieprzowe
- ♥ Śledzie po japońsku i w oleju
- ♥ Filet rybny lub drobiowy po meksykańsku
- ♥ Łosoś wędzony
- ♥ Dwa rodzaje sałatek
- ♥ Jajka faszerowane
- ♥ Sosy do mięs
- ♥ pomidor z mozzarellą
- ♥ Domowe marynaty – papryka, ogórek
- ♥ Pieczywo, masło
- ♥ Kawa, Herbata bez ograniczeń

Dania gorące w trakcie przyjęcia

- ♥ Barszcz z krokiem
- ♥ Szynka pieczona z kapustą zasmażaną i ziemniakami pieczonymi
- ♥ Szaszłyk wieprzowy i golonka gotowana x 1/2
- ♥ Gulasz zupa lub flaki wołowe

Poprawiny

- ♥ Żurek z jakim i białą kiełbasą
- ♥ Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- ♥ Ziemniaki
- ♥ Jarzyny gotowane
- ♥ Bukiet surówek
- ♥ Zakąski zimne
- ♥ Zupa gulasz lub flaki

Dodatkowo proponujemy

- ♥ Stół wiejski - własne wyroby
- ♥ Napoje zimne
- ♥ Alkohole
- ♥ Ciasto i tort
- ♥ Owoce
- ♥ Desery