



PRZYKŁADOWE MENU NA WESELE NR. 1 – catering

OBIAD

rosół z makaronem
schabowy
rolada z pieczarkami
kotlet de volaille
paleczki z kurczaka (2 paleczki / porcję)
pieczeń wieprzowa , sos
ziemniaki
zestaw surówek (biała kapusta , buraki , marchewka)
kompot

kawa , herbata

DANIA GORĄCE

- 1) eskalopki z cebulką i pieczarkami , frytki , surówka z kapusty pekińskiej*
- 2) pieczeń z sosem , kluski śląskie , surówka z kapusty czerwonej*
- 3) barszcz z krokietem lub pasztecikiem*

ZIMNA PŁYTA

sałatka śledziowa
sos tatarski
sałatka królewska
śledź po węgiersku
galaretki drobiowe
półmisek wędlin i mięs pieczonych 0,10 kg/osobę
pieczywo + okrągły chlebek bez dekoracji weselnych
owoce 0,40 kg/ osobę
napoje (pepsi,mirinda,7up - butelki 1 litr ,soki owocowe ,woda mineralna - butelki 1,5 litra)
2 l / osobę

Liczbę gości należy potwierdzić 10 dni przed przyjęciem