

I Obiad:

Rosół z makaronem / zupa na życzenie

Mięso: /2,5 szt. na osobę/

Pierś z kaczki podawana z kapustą modrą na ciepło

Kotlet wielichowski z pieczarkami i cebulką

Łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim podany z lekko pikantnym ryżem

De volaille z masłem w złotej panierce

Zrazy wołowe w sosie z leśnych grzybów

Roladka drobiowa z serkiem topionym w płatkach kukurydzianych

Dodatki:

Wielkopolskie pyzy, ziemniaki gotowane z koperkiem, kluski wielichowskie

Sos pieczeniowy

Warzywa na ciepło

Zestaw surówek / 3 rodzaje /

II Serwis kawowy:

Deser Panna Cotta, waniliowy z musem owocowym

Owoce /na życzenie/

III Zakąski na zimno:

Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i serem feta

Roladka drobiowa z pieczarkami i serem gouda

Bliny szpinakowe z wędzonym łososiem z serkiem ziołowym

Tatar wołowy

Ryba po Cygańsku

Salatka grecka

Pieczycwo, masło

Zakąski na ciepło:

Krewetki z grzanką pesto i mixem sałat

Pieczarki portabello faszerowane na dwa sposoby

IV Kolacja:

Barszcz

Mięso: /1,5 szt. na osobę/

Krokiet z kapustą

Golonka po bawarsku

Kotlet pożarski

Gołąbki w sosie pomidorowym

Dodatki:

Pieczone ziemniaki z tymiankiem

Kapusta zasmażana

Pierogi ze szpinakiem

Pieczycwo, masło, sosy (chrzan, musztarda)

Prosiak, szynka wieprzowa, indyk, kaczka /na życzenie/

V Serwis kawowy:

Kawa, herbata

Ciasto bankietowe

Tort weselny

V Śniadanie:

Zupa: żurek / flaki wieprzowe / gulaszowa (do wyboru)

Mięso: /1 szt. na osobę/

Pierś z kieszonką szpinakową w delikatnym sosie serowym

Udka kurczaka po królewsku

Dodatki:

Salatka jarzynowa

Pieczycwo, masełko