

I Obiad:

Rosół z makaronem / zupa na życzenie

Mięso: /2,5 szt. na osobę/

De volaille z masłem w złotej panierce
Kotlet wielichowski z pieczarkami i cebulką
Roladka z serkiem topionym w płatkach kukurydzianych
Miruna Patagońska podawana z ryżem w sosie cytrynowym
Zrazy wołowe w sosie z leśnych grzybów
Pieczeń z karkówki

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 pieczarkami i serem gouda
Roladka drobiowa z suszonymi pomidorami i serem feta
Bliny szpinakowe z serkiem ziołowym
Caprese
Ryba po Cygańsku
Galacik drobiowy
Tatar wołowy z klasycznymi dodatkami
Sałatka grecka
Pieczywo, masło

Zakąski na ciepło:

Pieczarki portabello faszerowane na dwa sposoby

IV Kolacja:

Barszcz

Mięso: /1,5 szt. na osobę/

Krokiet z kapustą
Roladka drobiowa z boczkiem i warzywami
Golonka po bawarsku
Gołąbki w sosie pomidorowym

Dodatki:

Pieczone ziemniaki z tymiankiem
Kapusta zasmażana
Pieczywo, 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/

Soczysta pierś z grilla
Kotlet pożarski
Mięso z obiadu na ciepło

Dodatki:

Sałatka jarzynowa
Pieczywo, masełko