

Propozycja I

Przystawka

Pasztet rozbarski z konfiturą żurawinową
Pieczywo, masło

Zupa

Kura w rosole z domowym makaronem i kolendrą

Danie główne na półmiskach

Schab faszerowany szynką i papryką
Rolada śląska
Filet z kurczaka z pieczarkami i serem
Ziemniaki
Kluski śląskie
Kuleczki ziemniaczane
Zestaw surówek

Deser

Lody z gorącymi malinami

Kolacja I

Medalion wieprzowy z pomidorem i serem mozzarella

Kolacja II

Barszcz z pasztecikiem

Bufet zimny

Wyborne polskie wędliny, dymem jałowcowym
wędzone z ćwikłą i chrzanem podane
Deska serów żółtych z musztardą owocową
Tymbalik z drobiu
Galantyna z drobiu
Schab ze śliwka w galarecie
Śledź w trzech smakach
Sandacz w galarecie
Sałatka myśliwska
Kosz świeżego pieczywa, masło

Bufet deserowy

Sernik po polsku z brzoskwinia
Makowiec z bakaliami
Świeże owoce
Tort weselny śmietanowo-owocowy

Cena 160 zł / osoba

Propozycja II

Przystawka

Róża z łososia, pieczywo, masło

Zupa

Wykwintny bulion kasztelański podawany z kluseczkami drobiowymi

Danie główne na półmiskach

Rolada z piersi z kurczaka nadziewana serem camembert, podana w sosie z maślaków

Schab szpikowany wędzonką

Karczek pieczony w ziołach

Kluski śląskie

Ziemniaki

Zestaw surówek

Deser

Tort Sacher z bitą śmietaną

Kolacja I

Sandacz zapiekany w maśle łososiowym na cytrynowym sosie z ziemniaczanymi bezikami i kalafiorem *romanesco*

Kolacja II

Eskalopki z polędwiczek wieprzowych w ostrym sosie musztardowym *Djon* z gotowaną tagliatellą i smażonym groszkiem cukrowym

Kolacja III

Barszcz z krokietem

Bufet zimny

Wyborne polskie wędliny, dymem jałowcowym wędzone z ćwikłą i chrzanem podane

Deska serów żółtych

Tymbalik z drobiu

Galantyna z drobiu

Schab ze śliwką w galarecie

Śledź w trzech smakach

Sandacz w galarecie

Salatka myśliwska

Kosz świeżego pieczywa, masło

Bufet deserowy

Sernik po polsku z brzoskwinią

Makowiec z bakaliami

Owoce

Tort weselny migdałowo-kawowy

Cena 179 zł / osoba

Propozycja III

Przystawka

Pasztet z dzika żurawiną, pieczywo, masło

Zupa

Rosół z makaronem

Danie główne na półmiskach

Kotlet schabowy w panierce,

Kotlet de Volai,

Udko z kurczaka

Ziemniaki pieczone, ziemniaki gotowane rozbite, zestaw surówek

Deser

Tort Sacher

Zimna płyta

Wyborne polskie wędliny, dymem jałowcowym
wędzone z ćwikłą i chrzanem podane

Deska serów żółtych

Roladki z szynką w galarecie

Śledzie w śmietanie

Śledzie w oleju

Salatka jarzynowa

Salatka grecka

Salatka z porów

Pieczywo, masło

Kolacja I

Rolada wieprzowa w sosie myśliwskim z kluskami śląskimi, biała kapusta z boczkiem

Kolacja II

Bogracz wieprzowy chlebie

Kolacja III

Barszcz z pasztecikiem

Bufet deserowy

Ciasta z hotelowej cukierni

Owoce

Tort migdałowo – kawowy

Cena 189 zł / osoba