

## 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

Salatka myśliwska

Kosz świeżego pieczywa, masło

### *Bufet deserowy*

Sernik po polsku z brzoskwinia

Makowiec z bakaliami

Świeże owoce

Tort weselny śmietanowo-owocowy

**Cena 176 zł / osoba**

## Propozycja II

### *Przystawka*

Róża z lososia, 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 lososiovym 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 brzoskwinia

Makowiec z bakaliami

Owoce

Tort weselny migdałowo-kawowy

**Cena 196 zł / osoba**

**Menu weselne 2012 – dania główne na półmiskach**

[www.vienna.pl](http://www.vienna.pl)

### **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 208 zł / osoba**