

Przykładowe menu na wesele na 70 osób:

- **Przystawka :**
 - Szparagi w cieście francuskim
- **Zupa:**
 - Rosół z makaronem
- **Mięsa** (2 porcje mięsa na osobę):
 - Schab zapiekany z serem
 - Rolada wieprzowa lub wołowa
 - Udka faszerowane pieczarkami
- **Dodatki:**
 - Kluski jasne
 - Ziemniaki puree
 - Ziemniaki odsmażane
- **Surówki**
 - Czerwona po śląsku (porcja = 100g)
 - Pekińska z sosem winegret
 - Buraki na ciepło
- **Zimna płyta (3,5 – 5 porcji/os):**
 - Tymbaliki z drobiu
 - Jajka faszerowane
 - Jaja garni z łososiem
 - Jaja garni z wędliną
 - Deski serów
 - Wędliny, pasztety , Mięsa pieczone
 - Ozorki w galarecie
 - Szynka z nadzieniem chrzanowym
 - Koreczki z sera, kabanosów i warzyw
 - Łosoś na biało

Balaton

- Śledzie o różnych smakach (w śmietanie , w oleju, po węgiersku, po balatońsku)
- Mięsne kulki z sosem winegret
- **Sałatki**
 - Kokardka – szynka, brokuł
 - gyros : kurczak sałata, ogórek , kukurydza, majonez
 - na upały: ser feta, papryka, ogórek świeży, cebula, oliwki,
 - Pieczywo+masło
- **Kolacja I (talerzowo):**
 - De volly z ziemniakami i surówką z marchwi i jabłka
- **Kolacja II (talerzowo):**
 - Barszczyk z krokietem lub pasztecikiem

Koszt od osoby to 140 zł

W cenie zawierają się napoje (soki oraz woda) oraz ciasto.

Alkohol oraz tort do uzgodnienia.