



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylvia Radęczyk
tel. 502 104 530

MENU WESELNE

Zupa (do wyboru)

- Rosół z makaronem
- Borowikowa z grzankami
- Krem z brokułów z grzankami

Obiad:

- 2,5 kawałka mięsa na osobę (do wyboru):
 - Rolada wołowa w sosie własnym
 - Schab po magnacku w sosie z prawdziwków i śmietany
 - Udko z kaczki z jabłkiem
 - Filet z indyka mięsem faszerowany
 - Udko z kurczaka
 - Pieczeń z karczku
 - Pierś z gęsi (za dodatkową opłatą – 8 zł / szt.)
 - Roladki drobiowe szpinakiem faszerowane
 - Polędwiczki wieprzowe faszerowane oscypkiem

Dodatki:

- kłuski śląskie
- ziemniaki gotowane z masełkiem podane

Kapusty + surówki (3 rodzaje do wyboru):

- modra kapusta
- kapusta biała duszona z koperkiem i boczkiem
- surówka: z kapusty białej, czerwonej, pekińskiej, marchewką z jabłkiem, buraczką

Deser:

- kawa lub herbata w porze kawowej
(barek z kawą i herbatą – bez ograniczeń do końca przyjęcia)
- do wyboru:
 - Panna Cotta z sosem truskawkowym
 - Lody waniliowe z gorącymi malinami
 - Szpajza czekoladowa
 - Szpajza cytrynowa

Zimna płyta:

Deski swojskich wędlin (schab wędzony, szynka na skórce), mięsa pieczone (karczek peklowany, boczek faszerowany, schab faszerowany), galert śląski, tymbaliki drobiowe, paszтет z dziką z sosem ogórkowym, jajka w boczku, bratheringi, rolmopsy, łosoś w musie serowym, sałatka grecka, sałatka szefa na bazie kapusty pekińskiej z majonezem i polędwiczkami z grilla, sery pleśniowe, smalec, ogórki kiszzone, pieczywo, masło.

Dodatki do zimnej płyty:

Halibut i łosoś tradycyjnie wędzony w naszej wędzarni – 10 zł / 100g (minimum 70%)

Zawojski pstrąg tradycyjnie wędzony w naszej wędzarni – 9 zł / 100g

Kulki tatarskie – 5 zł / osobę

Tatar z polędwicy wołowej – 10 zł / osobę



Menadżer:
Sebastian Romik
tel. 601 055 730

Sylwia Radęczyk
tel. 502 104 530

I Kolacja (do wyboru):

- Frankfuterki z szalotem śląskim (dopłata 5 zł / osobę)
- Barszcz z krójkietem
- Golonka z grilla podawane na ogródku
- Karczek z grilla z macerowaną cebulką podawane na ogródku
- Halibut prosto z wędzarni na ogródku podany (dopłata 8 zł / osobę)

II Kolacja 1,5 kawałka na osobę (do wyboru):

- Kotlet schabowy
- De volaille
- Kotlet kowala (kielbasa, boczek, ser żółty, pieczarka na trzaskanym schabie w panierce) z tartym serem podany
- Przymak góralski (grillowany filet z kurczaka podany z cebulą, boczkiem, pomidorem i oscypkiem)
- Filet po hawajsku

Dodatki skrobiowe:

- ziemniaki sztampowane z masłem
- frytki

Dodatki jarzynowe (2 rodzaje do wyboru):

- kapusta zasmażana z grzybami
- surówka
- jarzynki gotowane

LUB:

- Prosiak z formy faszerowany schabem
- sos chrzanowo-śmietanowy
- ziemniaki sztampowane z masłem
- kapusta zasmażana z grzybami
- Udziec wieprzowy
- ziemniaki sztampowane z masłem
- kapusta zasmażana po beskidzku
- Łosoś z pieca w sosie koperkowym
- ziemniaki sztampowane z masłem
- surówka

III Kolacja (do wyboru):

- Żurek na maślanec
- Żur śląski
- Gulasz po węgiersku

Opakowania za towar, który pozostaje – we własnym zakresie lub do zakupu w Restauracji w cenie 1 zł

Dekoracja krzeseł pokrowcami oraz ustawienie przy stołach okrągłych za dodatkową opłatą:

- Pokrowce - 7 zł / osobę
- Stoły okrągłe + pokrowce - 15 zł / osobę

SALA LUSTRZANA – OD 80 OSÓB PEŁNOSPŁATNYCH