



## PRZYKŁADOWE MENU NA WESELE NR. 1 – catering

### OBIAD

rosół z makaronem  
schabowy  
rolada z pieczarkami  
kotlet de volaille  
pałeczki z kurczaka ( 2 pałeczki / porcję )  
kieszka drobiowa faszerowana warzywami z sosem serowym  
ziemniaki  
zestaw surówek ( biała kapusta , buraki , marchewka )  
kompot

kawa , herbata

### DANIA GORĄCE

- 1) eskalopki z cebulką , pieczarkami i serem żółtym , frytki , surówka z kapusty pekińskiej
- 2) pieczeń z sosem , kluski śląskie , surówka z kapusty czerwonej
- 3) barszcz z krokietem lub pasztecikiem

### ZIMNA PŁYTA

sos tatarski  
sałatka królewska  
tortille z kurczakiem  
śledź po węgiersku  
galaretki drobiowe  
półmisek mięs pieczonych z wędliną 0,10 kg/osobę  
pieczywo + okrągły chlebek bez dekoracji weselnych  
owoce 0,40 kg/ osobę  
napoje ( pepsi, mirinda, 7up - butelki 1 litr , soki owocowe , woda mineralna - butelki 1,5 litra ) 2 l / osobę  
( napoje : pepsi, mirinda, 7up - butelki 0,5 litr , soki owocowe , woda mineralna – dzbanki – dopłata )

Liczbę gości należy potwierdzić 10 dni przed przyjęciem