

## Przykładowa oferta weselna

Finger food lub serwowana przystawka do stołu:

Mozarella z pomidorkami cherry i bazylią (wege)

Grzanki z pieczonym rostbefem i sosem musztardo-chrzanowym

Krewetki z chorizo i rozmarynem

Szaszłyki z grillowanych warzyw z sosem pesto (wege)

Pinchos z wędzonym łososiem i twarożkiem chrzanowym

Zupa:

Zupa grzybowa z kurkami

Danie główne (podawane w półmiskach w stole):

Truflowe risotto (wege)

Dorsz smażony z sosem bazyliowo pomidorowym

Zielona fasolka z oliwą i solą morską (wege)

Pieczone ziemniaki z rozmarynem + sos czosnkowy (wege)

Plastry duszonej wołowiny z sosem bourguignon Indyk pieczony z sosem żurawinowym

Salaty z sosem winegret (wege)

Opcja wegańska:

Soczewica z ziołami, zielone warzywa z cytrusowym winegret

Propozycja dla dzieci: serwowana pierś z kurczaka z frytkami i colesławem

**Bufet zimo/ciepły po daniu głównym:**

**Śledź atlantycki z młodym ziemniakiem**

**Krewetki w paście Wasabi z sezamem**

**Pierogi ruskie (wegetariańskie z cebulką)**

**Plastry pieczonego rostbefu z sosem tuńczykowo kaparowym i rukolą**

**Sałata grecka z focaccią z rozmarynem (wege)**

**Deska serów (kozi ser, grana padano itp.) (wege)**

**Domowy smalec**

**Ogórki kiszzone (wege)**

**Hummus (wege)**

**Domowe pieczywo ,solone masło (wege)**

**Desery w bufecie:**

**Muffiny z kremem i owocami**

**Sernik z wanilią i truskawkami**

**Truskawki w czekoladzie**

**Tartaletki z owocami i kremem czekoladowym**

**Trufle czekoladowe**

**Po godzinie 23:00**

**Pieczone żeberka w sosie BBQ z ziemniakami z pieca**

**Pieczona szynka z sosem musztardowo-miodowym**

## **Kapusta zasmażana**

**Godzina 1:00 – barszcz wegetariański z pasztecikami z kapustą i grzybami**

**Bufet ciepło zimny oraz desery uzupełniane są do godziny 1 w nocy**

