



## Menu Weselne 3

WELCOME NA DOBRY POCZĄTEK

### Zupy:

#### **Wybierz 1**

Rosół

Gulaszowa

Krem sezonowy (wiosna-szparagowa, lato-brokulowa, jesień-dyniowa, zima-grzybowa)

### Dania główne: po 100 %

#### **Wybierz 3**

kurczak w panierce

kurczak grillowany

De Volaille

Kaczka w sosie żurawinowym

roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem i mozzarellą w boczku

południczek wieprzowe w sosie kurkowym

kotlet schabowy

roladki schabowe z suszoną śliwką, karmelizowaną cebulą i ogórkiem

żeberka w sosie barbecue

łosoś z pieca

dorsz w szynce parmeńskiej

sandacz ze szpinakiem

### Dodatki do dań głównych po 100 %

#### **Wybierz 3**

ziemniaki gotowane

pieczone ziemniaki z boczkiem i cebulką

cząstki ziemniaczane ( łódzki zapiekane)

frytki

#### **Wybierz 3...**

buraczki

świeże warzywa

kapusta modra

zasmażana

surówka z białej kapusty





### Zakąski po 100%

bruschetta z pomidorem bazylią i parmezanem  
jajka w sosie tatarskim  
paszteciki z ciasta francuskiego nadziewane mięsem i pieczarkami  
bliny z lososiem  
śledzie  
crostini z musem żurawinowym ( orzech włoski, pomidorek koktajlowy )  
tortilla z wędzonym lososiem  
tortilla grillowanym kurczakiem  
tatar wołowy / z lososia / z buraka  
pieczarki zapiekane z boczkiem i serem

### **możliwość zamiany w.w zakąski na jedną z poniższych:**

sałatka z chrupiącym kurczakiem  
sałatka grecka  
sałatka z grillowanym kurczakiem  
sałatka warzywna  
talerz wegańskich obfitości  
zapiekane ziemniaki z sosem czosnkowym

### II CIEPŁY POSIŁEK

#### Wybierz 1

połędwiczki owinięte w boczku z pieczywem  
półmiski pierogów ( trzy smaki )  
pieczone udka i podudzia z pieczywem  
GRILL – Live Cooking ( 3 rodzaje mięsa, sałatki, sosy, ziemniaczki,  
pieczywo itp. )

#### ATRAKCJA Live Cooking w cenie menu:

Pieczony, faszerowany indyk –  
wyserwowany przez Szefa Kuchni



### **III CIEPLY POSILEK**

#### **Wybierz 1**

żurek

gulaszowa z chlebkiem

barszcz z krokietem

#### **Ciasta: 4 porcje na osobę + TORT z Weranda Cafe**

jogurtowe z owocami

czekoladowe z wiśniami

jablecznik

patera owoców

tiramisu z słoiczkach

panna cotta z musem mango w słoiczkach

TORT naked ( kwiaty / owoce )

#### **Napoje bez limitu**

soki ( pomarańcz jabłko czarna porzeczka ), woda z cytryną i miętą /

napoje gazowane

stół lemoniadowy

bufet kawowo herbaciany bez ograniczeń

Cena za osobę: 390 zł