

Menu Desejne 210 zł

Obiad

Zupa:

(jedna do wyboru)

Rosół staropolski z makaronem domowym podany w wazach

Zupa krem w dowolnym smaku

Chłodnik pomidorowy (polecany w dni upalne)

Dania Mięsne:

(osiem do wyboru)

Zraziki wołowe w sosie pieczeniowym

Kotlet wieprzowy w aromacie czosnkowym

Schab w musztardzie

Roladki z karkówki z ogórkiem, pieczarkami i papryką

Pieczone roladki z farszem pieczarkowym

Kotlet Morenito ,

Wieprzowe Rafaello

Aromatyczny filet grillowany

Rolada z indyka z niespodzianką

Kotlet De Volaille

Kieszonka drobiowa z serem pleśniowym

Sakiewka drobiowa z suszonym pomidorem w panierce serowej

Filet drobiowy zapiekany ze szpinakiem, pomidorem i serem

ARTEMIDA

Dodatki Skrobiowe:

(trzy do wyboru)

Ziemniaki tradycyjne

Krokieciki ziemniaczane

Kluski śląskie

Gnocchi

Frytki

Dodatek ciepły:

(jeden do wyboru)

Buraczki zasmażane , Leczo , Warzywa na parze z maselkiem ziołowym

Sos pieczarkowy

Bukiet surówek:

(trzy do wyboru)

Buraczki , Marchewka z rodzynekami i chrzanem , Kapusta biała , Kapusta czerwona , Kapusta kiszona

Pekinka z warzywami , Colesław , Z pory , Seler z orzechami

Żakąski:

Befszyk tatarski

Sałatki

(trzy do wyboru)

Sałatka z Surimi , Sałatka „Żurawinowa poezja” , Farfalle , Sałatka Gyros , Sałatka z brokułami ,

Mix sałat z tuńczykiem lub grillowanym kurczakiem , Sałatka szefa ,

Sałatka z wędzonym kurczakiem , Warzywna fantazja z pieczonym buraczkiem

Wykwintny galant (schab, golonka, drób)

ARTEMIDA

Ryba na zimno

(jedna do wyboru)

Śledź w śmietanie , Śledź w sosie musztardowym , Śledź tradycyjny , Ryba po japońsku

Patera mięs i różności podana z dipami

Rolada biszkoptowa z łososiem i francuski Misz masz

Pieczyno jasne i ciemne

Gorące Kolacje:

I Flaczki wołowe , Strogonow , Węgierska , Kwaśnica , Serowa lub Krem w dowolnym smaku

II Gotówki tradycyjne podane z sosem katalońskim lub Pieczeń wieprzowa w sosie własnym podana z

aromatycznym ryżem z warzywami

III Kolacja SZEFA KUCHNI

(wydawana przez szefa kuchni na Sali)

Płonący udziec wieprzowy

Żeberka , Polędwiczki wieprzowe , Pałki kurczaka w cieście ,

Kurczaki grillowane , Aromatyczny boczek pieczony

Schab z morelą i śliwką na sosie grzybowym podany z gnocchi

(dwa do wyboru)

Zasmażana kapusta , Grzanki czosnkowe , Ziemniaczki pieczone

IV Barszcz czerwony podany z kromką , pierogiem z pieca lub pasztecikiem

ARTEMIDA

Desery:

(jeden do wyboru)

Puchar lodowy z owocami w lawie czekoladowej,

Gorąca szarlotka na lustrze czekolady z gałką lodów waniliowych

Sernik na zimno z gorącym sosem z owoców sezonowych

Mus z owoców sezonowych lub czekolady

BUFET KAWOWY

PONADTO W CENIE OTRZYMUJĄ PAŃSTWO:

Salę bankietową o powierzchni dopasowanej do planowanej liczby uczestników w uzgodnionym ustawieniu stołów,

Chleb Powitalny, Lampkę Wina Musującego dla Nowożeńców i Gości Weselnych w czasie ceremonii powitalnej,

Dekorację Sali , stołów i krzeseł

POPRAWINY I 25 zł/os

POPRAWINY II 40 zł/os

(Pełne II danie z dodatkową porcją mięsa)

Usługi dodatkowe :

Wiejski stół 15 zł /osoba

Deska serów z owocami 200 zł

Deska wędlin swojskich + stoiczek domowego smalcu 200 zł

Deska ryb 300 zł

Smoothie owocowe 30 sztuk/200 zł

Candy Bar 800 zł

ARTEMIDA