



P A Ł A C *w*
PAKOSŁAWIU



„Menu Weselne I”

P A Ł A C R E S T A U R A C J A P U B

„Menu Weselne I”



Zupa:

- ◉ Rosół z makaronem

Mix mięs na platerach:

- ◉ Filet z serem i pomidorem
- ◉ Zraz zawijany
- ◉ Kotlet schabowy
- ◉ Schab z pieczarkami
- ◉ Kotlet De Volaille
- ◉ Schab po meksykańsku
- ◉ Pieczeń z karkówki



Dodatki:

- ◉ Ziemniaki z wody
- ◉ Pyzy
- ◉ Kluski śląskie
- ◉ Kapusta modra
- ◉ Bukiety surówek
- ◉ Warzywa gotowane
- ◉ Sosy



Ciasto / kawa.

Przekąski zimne:

- ◉ Szynka ze szparagami
- ◉ Schab ze śliwką w galarecie
- ◉ Kurczak w galarecie (Tymbaliki drobiowe)
- ◉ Pulpety w occie
- ◉ Ryba po grecku
- ◉ Półmiski wędlin + koreczki bekonowo – serowe
- ◉ Sałatka jarzynowa
- ◉ Sałatka z kurczakiem wędzonym
- ◉ Ryba w zalewnie pomidorowej (w occie)
- ◉ Pieczywo, masło



Tort / kawa.

„Menu Weselne I”



Kolacja nocna:

- ⦿ Barszcz z krokietem
- ⦿ Golonka gotowana
- ⦿ Karkówka z grilla
- ⦿ Szaszłyki drobiowe
- ⦿ Udko kurczaka z różną
- ⦿ Bigos
- ⦿ Musztarda, chrzan



Poranne danie na ciepło:

- ⦿ Flaczki
- ⦿ Gołąbki w sosie pomidorowym



„Menu Weselne I”



Na życzenie gości dodatkowo oferujemy:

I. Fontanna czekoladowa w oprawie:

- ◉ Czekolady mlecznej,
- ◉ Czekolady białej,
- ◉ Czekolady truskawkowej.

Wybór smaku czekolady pozostawiamy Państwu wg upodobania.

II. Bufet owocowy z wycząsteczkowanymi owocami najróżniejszego gatunku.

III. Rzeźby w owocach i warzywach, które doskonale dopełniają bufet owocowy z fontanną.