



P A Ł A C *w*
PAKOŚLAWIU



„Menu
Weselne II”

P A Ł A C R E S T A U R A C J A P U B

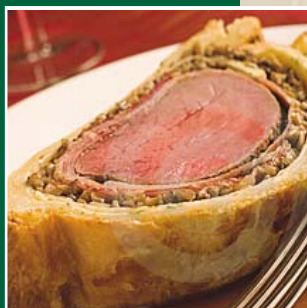
„Menu Weselne II”



Zupy:

- ◉ Krem szparagowy
- lub
- ◉ Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- ◉ Kurczak w potrawce z ryżem w bukietcie warzyw

Mix mięs na platerach:



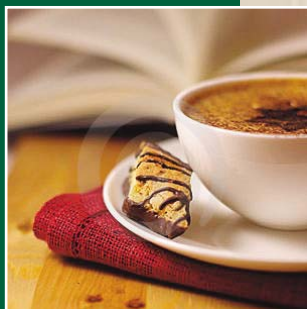
- ◉ Filet z serem i szpinakiem w cieście cebulowym
- ◉ Połędwiczki faszerowane kurkami
- ◉ Roladki schabowe z boczkiem i serem w chrupiącej cebulce
- ◉ Kotlet De Volaille
- ◉ Schab po meksykańsku
- ◉ Zraz zawijany
- ◉ Połędwica Wellington serwowana na tackach chlebowych

Dodatki:



- ◉ Ziemniaki z wody
- ◉ Pyzy
- ◉ Kluski śląskie
- ◉ Bukiety surówek
- ◉ Bukiety warzyw
- ◉ Krokiety ziemniaczane
- ◉ Sosy

Ciasto / kawa:



- ◉ Deser lodowy
- lub
- ◉ Lody waniliowe z sosem malinowym

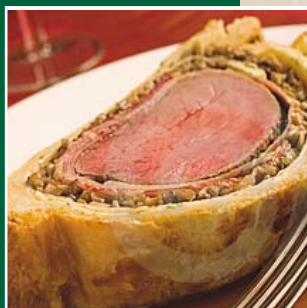
„Menu Weselne II”



Przekąski zimne:

Fantazje rybne w galarecie:

- ◉ Mimoza z soli i łososia
- ◉ Panga z paluszkami krabowymi
- ◉ Sandacz faszerowany



Półmiski mięs pieczonych:

- ◉ Schab po Warszawsku
- ◉ Rolada z indyka z brokułami
- ◉ Boczek faszerowany
- ◉ Pieczeń Rzymska



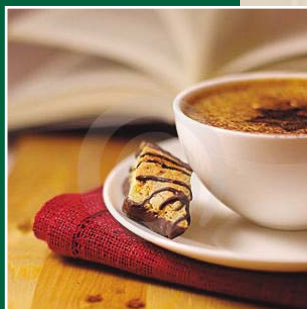
Półmiski wędlin z koreczkami:

- ◉ Polędwica sopocka
- ◉ Polędwica z indyka
- ◉ Szynka wiejska pieczona
- ◉ Koreczki bekonowo-serowe

Pasztet cielęcy z żurawiną Mus szynkowy w cieście francuskim Koktajl z krewetek sosie whisky

Sałatki:

- ◉ Sałatka Cezara
- ◉ Sałatka z kurczakiem wędzonym i ananasem
- ◉ Sałatka Grecka
- ◉ Sałatka jarzynowa



Sosy:

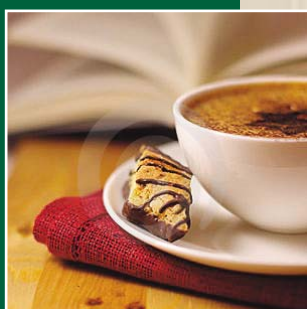
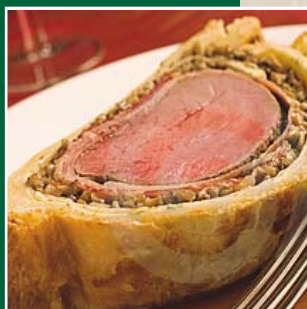
- ◉ Sos tatarski
- ◉ Sos żurawinowy lub chrzanowy

Półmiski ryb:

- ◉ Śledzik po Kaszubsku
- ◉ Panga w zalewie pomidorowej

Tort / kawa.

„Menu Weselne II”



Danie wieczoru serwowane przez kelnera:

- ◉ Płonący Udziec
 - ◉ Ziemniaki zasmażane
 - ◉ Sos czosnkowy
 - ◉ Kapusta z grzybami
- lub
- ◉ Indyk płonący pieczony w miodzie
 - ◉ Gruszki z żurawiną
 - ◉ Ryż śmietanowy
- lub
- ◉ Faszzerowany łosoś
 - ◉ Ryż śmietanowy
 - ◉ Warzywa z patelni

Kolacja nocna:

- ◉ Krem pieczarkowy
- lub
- ◉ Barszcz z krokietem
 - ◉ Golonki po bawarsku lub gotowane
 - ◉ Karkówka z grilla
 - ◉ Faszzerowane udka kurczaka
 - ◉ Szaszłyki drobiowe
 - ◉ Szaszłyki wieprzowe
 - ◉ Kebbaczety

Zupa poranna:

- ◉ Węgierska gulaszowa
- lub
- ◉ Żurek

Cena nie uwzględnia ciasta, owoców, napojów i alkoholu.
Poprawiny – cena do uzgodnienia indywidualnie z klientem.
Cena noclegu do uzgodnienia w zależności od ilości wynajętych pokoi.
Maksymalna liczba miejsc noclegowych - 50.
Apartament dla nowożeńców gratis.
Bryczka ślubna 300,00 zł / godzina.

„Menu Weselne II”



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.

Koszt 10,00 zł /osoba