

# MENU WESELNE II 2016r

ANGEL'S STEAK & PUB

**190zł**

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek lampką szampana.

## ZUPA I DANIA GŁÓWNE

Domowy rosół z makaronem lub prowansalska z kluseczkami drobiowymi lub krem z selera z chrupiącymi migdałami w zapachach bazylii.

Rolada Śląska (kielbasa, boczek, ogórkiem kiszonym i musztardą). Złocisty schab otulony migdałami nadziewany serem i szynką, medaliony z indyka zapiekane z mozzarellą i pomidorami w zapachach bazylii. Dodatki: ziemniaki z patelni z cebulką, ziemniaki z wody skropione masłem, kluski Śląskie, surówka z selera z migdałami, surówka z białej kapusty, surówka z marchewki z pomarańczą, czerwona kapusta z żurawiną, zestaw świeżych sałat skropiony sosem winegret.

## DESER

Tort ślubny - dwa pierwsze kawałki krojone przez Młodą Parę (niewliczony w cenę menu).

## ZIMNA PŁYTA

### bufet lub podanie na stoły

Półmisek wędlin tradycyjnych wędzonych przez szefa kuchni, półmisek włoskich specjalów, deska serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą, szyna parmeńska z melonem, tymbaliki z kurcząt, tymbaliki z tuńczyka, ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów (w śmietanie oraz młotkowanym pieprzu), pasztet myśliwski nadziewany śliwką, sałatka włoska z rucollą i parmezanem, sałatka jarzynowa tradycyjne przyrządzona, sałatka z kurczakiem, różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, łosoś pieczony w całości faszzerowany, łódyczki z cykorii z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem, koreczki, pieczywo, masło.

Na ciepło:

gulasz w kociołku.

## KOLACJA

Roladki z kurczaka nadziewane liśćmi szpinaku serwowane z ziemniaczkami z koperkiem, oraz gotowanymi warzywami

lub delikatna pieczeń wołowa podana z ziemniakami puree i buraki z tartym chrzanem

lub soczysty schab zapiekany z serem i pieczarkami serwowany z frytkami oraz sałatką wiosenną z winegret.

## DESER

Lody z musem malinowym na ciepło lub włoska panacotta skropiona musem truskawkowym.

## DANIE NOCNE

Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami. Dodatki: chleb, musztarda, chrzan  
lub

żeberka z pieca podawane z sosem BBQ, ziemniakiem pieczonym z twarogiem i czosnkiem, kapustą zasmażaną.

## ROZCHODNIACZEK

Barszcz z pasztecikiem lub gulasz serwowany z pieczywem.

## NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

KAWA | HERBATA | SOKI (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko) | WODA (gazowana i niegazowana)

NAPOJE GAZOWANE

Pakiety alkoholowe: Pakiet wódka bez ograniczeń 25zł/os

Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń do tego pakietu otrzymacie Państwo Bufet Whisky,  
oraz nalewki smakowe do degustacji 35zł/os.

