

# MENU WESELNE III 2016r

ANGEL'S STEAK & PUB

225zł

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 borowików z grzankami.  
Rolada Śląska (kielbasa, boczek, ogórkiem kiszonym i musztardą), złocisty schab otulony migdałami nadziewany serem i szynką, grillowane polędwiczki duszone w sosie borowikowym, roladki z soli ze szpinakiem  
Dodatki: kluski Śląskie, ziemniaki z patelni z cebulką, ziemniaki z masłem i koperkiem, ziemniaki puree, zestaw świeżych sałat skropiony sosem winegret, modra kapusta, zestaw surówek (seler z migdałami, biała kapusta, marchewka z pomarańczą).

## 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 specjałów, 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 tradycyjnie przyrządzona, sałatka z kurczakiem, różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, łódeczki z cykorii z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem, pieczywo, masło.

## SWOJSKI STÓŁ

Pieczone żeberka, pieczona kaszanka, karczek z grilla z młotkowanym pieprzem. Na zimno: salceson, boczek wędzony, kielbasiany mix (kielbasa wiejska, kielbasa czosnkowa, kielbasa wiejska z komina), wiejskie kabanosy, mieszanka swojskich wyrobów: pasztet wiejski, smalec, ogórki kiszone, grzyby marynowane.

## KOLACJA I (do wyboru)

Złocisty filet z indyka zapiekany z mozzarellą i pomidorami serwowany z frytkami oraz sałatką wiosenną.

Roladka wieprzowa nadziewana podgrzybkiem skropiona sosem śmietanowym z pieczonymi ziemniakami, ćwikła z chrzanem.

Gordon Blue z serem i szynką serwowany z łódeczkami ziemniaczanymi oraz sałatka z kiszzonego ogórka, pomidorów z cebulką.

## DESER

Lody serwowane z młotkowanym pieprzem w sosie karmelowym lub pieczone lody serwowane na sałatce owocowej.

## DANIE NOCNE

Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami. Dodatki: chleb, musztarda, chrzan lub  
żeberka z pieca podawane z sosem BBQ, ziemniakiem pieczony z twarogiem i czosnkiem, kapustą zasmażaną.

## ROZCHODNIACZEK

Barszcz z pasztecikiem lub Boeuf Strogonof 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.

