

## Przykładowe Menu weselne

\*\*\*\*\*

Lampka szampana na przywitanie gości

Tradycyjne przywitanie pary młodej chlebem i solą

### **Obiad**

\*\*\*\*\*

#### **Dwie zupy do wyboru**

Rosół z makaronem, pieczarkowa z groszkiem ptysiowym albo flaczki

#### **Dwa dania do wyboru**

Mięsa: Zraz zawijany z pieczarkami  
Kotlet de Volaille  
Filet drobiowy w płatkach kukurydzianych

Mięsa w sosie: Schab karkowy w sosie

Dodatek : Ziemniaki, kluski śląskie, kopytka, frytki – do wyboru

Surówki:  
Surówka z białej kapusty i marchewki z chrzanem

### **Zimne przekąski**

\*\*\*\*\*

Schab z nadzieniem po warszawsku

Ryba po grecku

Szynka w galarecie z nadzieniem chrzanowym

Schab ze śliwką

Karkówka nadziewana

Śledzik w oleju z cebulką i cytrynką

Galaretka porcjowa drobiowa

Jajko w sosie majonezowym

Kiełbasa wiejska, Kabanosy

Półmisek wędlin pieczonych, pasztet z pieca

Deska serów

Sałatka z ananasa i kurczaka

Sałatka grecka z serkiem feta i bazylią

Pomidor z mozzarellą i bazylią

Pikle – grzybki, ogórki, pomidory, papryczka,

Pieczywo

Masło

### **Dania gorące**

\*\*\*\*\*

Schab w ziołach z pieczonymi ziemniaczkami i surówką z kapusty pekińskiej,

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Kurczak po chińsku lub żurek z kielbaska i jajkiem lub bigos

### **Bufet szwedzki słodko – owocowy**

\*\*\*\*\*

Patery cias

Owoce sezonowe

Kawa, herbata

Napoje zimne bez ograniczeń (Coca cola, Sprite, woda mineralna gazowana i niegazowana, dwa rodzaje soków,)

**Menu może być zmienione wg Państwa sugestii w porównywalnych cenach potraw.**

**Kontakt – Ryszard Chalupczak tel. + 48 510 09 08 01**

**Grzegorz Dąbrowski tel. + 48 501 217 064**

**e-mail. [biuro@wiktoriainfo.pl](mailto:biuro@wiktoriainfo.pl)**

**Bank PKO SA nr. konta 23 1240 1024 1111 0000 0225 7392**