

MENU WESELE ŚLĄSKIE

Dom Przyjęć Okolicznościowych „Stara Kuźnia”

OBIAD

1 danie: zupa – rosół

2 danie: cztery rodzaje mięsa (rolada wołowa, udko z kaczki, pieczeń wieprzowa nadziewana, biała pieczeń)

dotatki: kluski śląskie i polskie, ziemniaki, sos mięsny,

Surówka z kapusty białej, kapusta czerwona, sałatka z buraczków.

Kompot lub sok.

DESER

Lody,

Tort – płatny osobno

Kołocz: mak, ser, jabłko,

Owoce, słodczyce

ZIMNA PŁYTA

Cztery rodzaje wędlin:

Ser (deski serów)

Tymbaliki

Ozorek

Szynka z masłem chrzanowym

Jaja nadziewane,

Śledź w śmietanie, oleju

Sałatka wiosenna

Sałatka firmowa

Ryby wędzone - wyrób własny

Pieczyno mieszane

KOLACJA I

Schab w sezamie

Szaszłyk drobiowy

Frytki, ziemniaki smażone, sałatka

KOLACJA II

Sałatka śląska

Frankfurterki pływające

KOLACJA III

Barszcz z krokietem