



MENU

DOM WESELNÝ

„Nad Stawem”

OBIAD

Zupa - Rosół z makaronem

- Krem grzybowy
- Krem brokułowy
- Schab w sosie
- Kotlet schabowy
- Filet drobiowy panierowany
- Polędwica wieprzowa w sosie kurkowym (dopłata)

Dodatki: ziemniaki

Surówki :3 rodzaje – buraczki, marchewka, seler, kapusta: włoska, kiszona, biała, czerwona; mizeria

PÓLMISEK, MIĘS: (za dodatkową opłatą) : 3 rodzaje mięs

- rolada schabowa, pieczeń wołowa, udko w płatkach kukurydzianych
- rolada wołowa, filet w sezamie, udko w płatkach kukurydzianych
- żeberka w miodzie, roladka schabowa ze szpinakiem, pałki z kurczaka w płatkach

I DANIE GORĄCE

- Schab
- Karkówka
- Kotlet po cygańsku
- Rolada schabowa
- Stek z szynki wieprzowej
- Policzki wołowe (dopłata)

Dodatki : kluski śląskie, kopytka, makaron, ryż,

Sosy : pieczeniowy jasny lub ciemny, myśliwski, pieczarkowy, demi glace

Surówki : kapusta: czerwona, biała, kiszona, zasmażana, buraczki na ciepło

II DANIE GORĄCE

- Faworek (filet z kurcz. nadziewany boczkiem i papryką)
- Kotlet po hawajsku (filet z kurcz. z anansem w sosie żurawinowym)
- Kotlet pod pierzyną (filet z kurcz. z pieczarkami i serem w sosie majonezowym)
- De volaille (filet z kurczaka nadziewany serem i pieczarkami)
- Filet z kurczaka na bagietce (w dwóch sosach: słodko-kwaśnym i czosnkowym)
- Połędwiczki z kurczaka (w sosie majonezowym, koperkowym, słodko-kwaśnym)
- Udziec z kurczaka (bez kości) nadz. farszem pieczark. lub warzywnym (z sosem serowym)
- Rolada z indyka ze szpinakiem lub suszonymi pomidorami
- Pierś z kaczki w sosie z czerwonego wina z jabłkami (dopłata)

Dodatki : frytki, talarki, ćwiartki ziemniaków, dufinki, ryż

Surówki : kapusta pekińska, sałatka grecka

Sosy : śródziemnomorski, żurawinowy, majonezowy, z czerwonego wina, koperkowy, czosnkowy

III DANIE GORĄCE

- Strogonow
- Flaki
- Bigos
- Gulasz
- Klopsy wołowo-wieprzowe
- Rolada wołowo-wieprzowa nadziewana papryką, ogórkiem i cebulką
- Pieczeń rzymska (mięso woł-wp nadziewane połędwiczkami z kurczaka z serem żółtym)
- Zupa Mozarta

Dodatki : makaron, ryż,

Sosy : pieczarkowy, pieczeniowy jasny lub ciemny, myśliwski, pomidorowy, serowy

Surówki : kapusta biała, kapusta zasmażana, kapusta czerwona

IV DANIE GORĄCE

- Krokiety
- Szaszłyki
- Sakiewka
- Naleśniki (kurczak ze szpinakiem)

Dodatki : barszcz czerwony

Surówki: sałata lodowa

DANIA Z RYB (dopłata)

- Pstrąg
- Łosoś

Dodatki: frytki, ryż + surówka

ZIMNA PŁYTA

- Półmisek wędlin klasycznych/wiejskich
- Schab z morelą, śliwką w galarecie
- Półmisek z marynatą
- Ryba w zalewie
- Śledzie
- Galareta wieprzowo- drobiowa
- Sałatki warzywne – 2 rodzaje (do wyboru)
 - Jarzynowa
 - Porowa
 - Selerowa
 - Kebabowa
 - Meksykańska
- Sałatka owocowa w arbuzie lub łódka z anansem

SŁODKIE DODATKI

- Tort (za dodatkowa opłatą)
 - Ciasta swojskie
 - Słodyczne
 - Lody z bitą śmietaną i owocami
 - Owoce
- Ciasto dla gości na wynos (30 paczek do 100osób)

NAPOJE

- pepsi cola, oranżada, tymbark, woda mineralna (butelka 0,33l)
- soki, woda - podawane w dzbankach
- kawa rozpuszczalna, parzona, herbata

MOŻLIWOŚĆ PRZYGOTOWANIA (za dodatkową opłatą)

- Barek alkoholowy z barmanem
- Stół wiejski / stół rybny /stół słodki
- Prosiak pieczony
- Fontanna czekoladowa

POKROWCE NA KRZESŁA (za dodatkową opłatą)

Janusz Gawęł
Rosiejów 106
28-530 Skalbmierz

tel.697-753-132
tel.609-306-600

www.nadstawem.com

e-mail info@nadstawem.com