

## Propozycje menu przyjęć weselnych

### Propozycja 1

Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą oraz kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości

#### Obiad

Rosół z makaronem i kluską wątrobianą

Dania mięsne podane na półmiskach **(2,5 porcje na osobę):**

- pieczony filet z indyka z sosem z leśnych grzybów
- rolada wołowa z sosem mięsny
- schab nadziewany serem i szynką w złocistej panierce
- kacze udko pieczone z jabłkami
- fileciki drobiowe z suszonymi pomidorami i szynką parmeńską

Dodatki:

- kluski śląskie, ziemniaki z wody z koperkiem, frytki

Surówki, salatkki:

- sałatka z kapusty czerwonej, surówka z marchwi z pomarańczą, jarzyny gotowane na parze, surówka z selera z orzechami

Deser

- Panna cotta z musem owocowym
- Kawa z ekspresu lub herbata podana do deseru

#### Bufet zimnych przekąsek

- plater mięs pieczonych (schab ze śliwką i morelą, galantyna z kurczaka, pasztet pieczony, necówka)
- plater wędlin prosto z wędzarni
- deska serów
- tymbaliki z drobiu
- śledź w śmietanie
- jaja faszerowane
- przysmak francuski z farszem
- sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- sałatka brokułowa z jajkiem
- sałatka caprese
- mini vol au venty z pastami twarogowymi
- pieczywo, masło

#### Kolacja gorąca 1

- Płonąca kita wieprzowa serwowana na sali podawana z kapustą zasmażaną oraz ziemniakami opiekany

#### Kolacja gorąca 2

- Strogonow wołowy z bagietką

#### Kolacja gorąca 3

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

#### Bufet słodkości i napojów gorących

- kawa rozpuszczalna, herbata,
- owoce (winogrona, ananas, banany, melon, kiwi, owoce sezonowe)
- mini desery (musy owocowe, panna cotta, galaretka z owocami)
- ciasto ( 2 rodzaje )

#### Napoje

- Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe w dzbankach, Pepsi, Mirinda, 7up 1L bez ograniczeń

Cena menu: **195 zł**

## Propozycja 2

Powitanie Państwa Młodych chlebem i solą oraz kieliszek wina musującego dla wszystkich Gości.

### Obiad

Rosół z makaronem i kluską wątrobianą

Dania mięsne podane na półmiskach **(2,5 porcji na osobę):**

- polędwiczka wieprzowa z sosem podgrzybkowym
- kotlet drobiowy nadziewany serem i pieczarkami w złocistej panierce
- schab nadziewany szpinakiem i suszonymi pomidorami
- szaszłyki drobiowe

Dodatki:

- ziemniaki z wody z koperkiem, frytki, dufinki ziemniaczane

Surówki, salatk:

- sałatka z kapusty białej, surówka z marchewki z pomarańczą, surówka z kapusty pekińskiej, ćwikła z chrzanem

Deser

- Mus malinowo-truskawkowy z bitą śmietaną
- Kawa z ekspresu lub herbata podana do deseru

### Bufet zimnych przekąsek

- plater mięs pieczonych (schab ze śliwką i morelą, galantyna z kurczaka, pasztet pieczony, necówka)
- plater wędlin prosto z wędzarni
- deska serów
- tymbaliki z drobiu
- śledź w śmietanie
- jaja faszerowane
- przysmak francuski z farszem
- sałatka grecka z serem feta i oliwkami
- sałatka brokułowa z jajkiem
- sałatka caprese
- mini vol au venty z pastami twarogowymi
- pieczywo, masło

### Kolacja gorąca 1

- Rolada wołowa z sosem mięsnym podana z kluskami śląskimi i sałatką z kapusty czerwonej

### Kolacja gorąca 2

- Bogracz wieprzowy z kluseczkami i papryką

### Kolacja gorąca 3

- Barszcz czerwony z pasztecikiem

### Bufet słodkości i napojów gorących

- kawa rozpuszczalna, herbata,
- owoce (winogrona, ananas, banany, melon, kiwi, owoce sezonowe)
- ciasto ( 2 rodzaje )

### Napoje

- Woda niegazowana z cytryną, soki owocowe w dzbankach, Pepsi, Mirinda, 7up 1L bez ograniczeń

Cena menu: **175 zł**

*Więcej informacji udzieli Państwu menadżer Restauracji WiP  
Jarosław Hanzel tel. 727 644 589 e-mail: restauracja@wipcieszyn.pl*  
**Jesteśmy do Państwa usług!**