

# menu

## euroHOTEL - propozycja menu weselnego

---

### POWITANIE

staropolskim obyczajem przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Szampan

### OBIAD

Rosół domowy z makaronem  
rolada wołowa, schab pieczony, polędwiczka wieprzowa w  
borowikach, kluski śląskie ciemne, jasne, ziemniaki, kapusta duszona,  
kapusta zasmażana, surówka sezonowa

Kawa ,herbata

**Kawa i herbata podawana jest na stole szwedzkim bez ograniczeń.**

Lody z owocami

### ZIMNA PŁYTA

Mięsa pieczone, karczek pieczony, boczek pieczony, schab po sztygarsku  
szynka gotowana, polędwica, kabanosy, pasztet domowy  
deska serów - ser pleśniowy, serwiejski, ser wędzony

**Płyta wędlinowa podawana jest na małych półmiskach, w trakcie imprezy systematycznie uzupełniana i dokładana na stół.**

# euroHOTEL - propozycja menu weselnego

---

## ZIMNA PŁYTA

Tymbaliki drobiowe, roladkiszynkowe, ozorek w galarecie  
śledź w śmietanie, śledź w zielonym pieprzu, jajko faszerowane pieczarkami  
sałatka jarzynowa, sałatka meksykańska, sałatka warzywna z fetą,  
sosy na zimno – chrzanowy, tzatziki, pieczarki marynowane, pomidor,  
ogórek, masło, pieczywo mieszane

## KOLACJA I

Eskalopki wieprzowe, puree szpinakowe, surówka z marchwi

## KOLACJA II

Bogracz lub befstrogonow

## KOLACJA III

Barszcz czerwony z pasztecikiem

**KOSZT PRZEDSTAWIONEJ PROPOZYCJI - 220 zł/osoba**



Osoba kontaktowa  
Bożena Błaszczyk  
kierownik gastronomii euroHOTEL  
tel. kontaktowy 503 171 345  
032 255 46 82 wew. 402