

menu

euroHOTEL - propozycja menu weselnego

POWITANIE

staropolskim obyczajem przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Szampan

OBIAD

Rosół domowy z makaronem
rolada wołowa, polędwiczka duszona w kurkach, schab ze śliwką
kluski śląski 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

Karczek pieczony, boczek pieczony, kiełbasa swojska
pasztet domowy, szynka gotowana, baleron, kabanosy
Płyta wędlinowa podawana jest na małych półmiskach, w trakcie imprezy systematycznie uzupełniana i dokładana na stół.
Deska serów – wiejski , wędzony , pleśniowy , ziołowy
Sosy na zimno – chrzanowy , tzatziki
tymbaliki drobiowe, roladkiszynkowe, indyk z brzoskwinia w maladze
śledź w śmietanie, śledź w zielonym pieprzu, jajko faszerowane
pieczarkami



euroHOTEL - propozycja menu weselnego

ZIMNA PŁYTA

sałatka jarzynowa, sałatka meksykańska, sałatka z tuńczyka
ryba po grecku, pieczarki konserwowe, pomidor , ogórek
masło, pieczywo mieszane

KOLACJA I

Pieczeń wieprzowa
Ziemniaki puree
Sałata lodowa vinegreet

KOLACJA II

Bogracz lub befstrogonow

KOLACJA III

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Ciasto , tort ,soki ,napoje ,alkohol we własnym zakresie .

KOSZT PRZEDSTAWIONEJ PROPOZYCJI - 230 zł/osoba



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