

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, roladkiszynekowe, 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 - 245 zł/osoba



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