

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 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

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, tatarski
tymbaliki drobiowe, roladkiszynekowe, indyk z brzoskwinia w maładze
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 - 255 zł/osoba

The logo for euroHOTEL, featuring the word "euro" in a stylized, bold, lowercase font. The letters are white with a black outline, set against a black background.

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

@eurohotel_katowice