

menu

euroHOTEL - propozycja menu weselnego

POWITANIE

staropolskim obyczajem przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Szampan

OBIAD

Rosół domowy z makaronem
rolada wołowa, fileciki cielęce w borowikach,
połędwiczka wieprzowa grillowana, schab po polsku,
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

Tort piętrowy , wykwintne ciasta weselne

ZIMNA PŁYTA

Mięsa pieczone, karczek , boczek, schab, kiełbasa swojska, pasztet domowy
szynka gotowana, baleron, kabanosy
deska serów – wiejski, wędzony, pleśniowy, ziołowy

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, szparagi zawijane w szynce, ozorek w galarecie, śledź w śmietanie, śledź w zielonym pieprzu, jajko faszerowane pieczarkami, sałatka jarzynowa, sałatka meksykańska, sałatka z tuńczyka, ryba po grecku, sosy na zimno - chrzanowy, tzatziki, cytrynowy, grzybki marynowane, cebulka marynowana, patisony, pomidor, ogórek, papryka, masło, pieczywo mieszane.

KOLACJA I

Eskalopki na grzance paryskiej, ziemniaki puree, sałata lodowa winegret

KOLACJA II

Befstrogonow

KOLACJA III

Kurczak grillowany z jarzynami i ryżem szafranowym

KOLACJA IV

Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE

Wódka biała, soki, napoje gazowane i nie gazowane

KOSZT PRZEDSTAWIONEJ PROPOZYCJI - 285 zł/osoba



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