

WESELE

powitanie chlebem i solą, szampan dla gości (ustawiony na stoliku)

ZUPY

(1 ZUPA DO WYBRANIA)

rosół z makaronem
grzybowa z łazankami

krem z pomidorów z grzankami

chrzanowa, tłuczone ziemniaki z boczkiem i cebulką

DANIA GŁÓWNE

(powyżej 20 os. do wybrania 3 dania po 70% z każdego
rodzaju – 100g każda porcja
poniżej 20 os. 2 dania po 100%)

Szynka z pieca z sosem pieczeniowym

Zrazy wołowe w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe z sosem kurkowym

Pieczony schab z sosem śliwkowym

Pierś z indyka z sosem pieczarkowo-brokułowym

Grillowany filet z pstrąga na kremowym szpinaku

Filet z dorsza pieczony w ziołach

DODATKI

ziemniaki, ziemniaki opiekane, kasza

gryczana, kopytka (dwa rodzaje do wyboru)

na ciepło: buraczki zasmażane na maśle

na zimno: zestaw surówek (dwa rodzaje surówek)

DESERY

(powyżej 60 osób do wybrania 2 rodzaje ciasta,
dodatkowa porcja 9zł/os.)

sernik z brzoskwiniami

jabłecznik

ciasto raffaello

ciasto czekoladowe

kawa/herbata

ZAKĄSKI

półmiski mięs pieczystych

pasztet z dziczyzna z sosem

żurawinowym

marynaty

rybka na sposób grecki

schab ze śliwką w galarecie

rolada szpinakowa z łososiem

śledzik korzenny w żurawinie

chleb wiejski

SAŁATKI

(poniżej 30 os 2 sałatki do wyboru, powyżej
30 os – 3 sałatki)

z wędzonym kurczakiem

jarzynowa

caprese z bazylią

grecka

gyros

KOLACJA NA CIEPŁO

(do wyboru 1 danie)

barszcz czerwony z domowym

pasztecikiem

bogracz z kluseczkami

placki ziemniaczane z potrawką z

polędwiczki wieprzowej w sosie

camembert

NAPOJE

kompot, woda niegazowana

sok jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej

porzeczki

Imię i nazwisko, nr telefonu, email

TERMIN: 00-00-2022 (dzień) GODZ: 00:00 LICZBA OS: 00

CENA OS: 220zł

zadatek



NIE DOPUSZCZAMY DO PRZYNOSZENIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH I GARMAŻERYJNYCH OD INNYCH DOSTAWCÓW LUB „DOMOWEJ” PRODUKCJI,
ZABRANIAJĄ TEGO PRZEPISY SANEPIDU
DOKŁADNĄ ILOŚĆ OSÓB TRZEBA ZDEKLAROWAĆ TYDZIEŃ PRZED UROCZYSTOŚCIĄ

TEL RESTAURACJA 510 096 591 EMAIL kontakt@gospodagdansk.pl INTERNET www.gospodagdansk.pl