

PPZRYKŁADOWE MENU WESELNE

Dzień pierwszy

1) *Obiad*

- rosół staropolski z makaronem (na wołowinie, kacze i kurze)
- kluski śląskie, ziemniaki, sos, rolada wołowa domowa, rolada wieprzowa, przodek wieprzowy w miodzie, udziec z indyka pod pierzynką serowa, schab w panierce, szaszłyk, pieczeń wieprzowa w sosie własnym; śliwki, morele i wątróbki drobiowe zawijane w boczku, polędwiczki nadziewane na ostro lub słodko; surówki: kapusta biała, czerwona, marchew, seler z rodzynkami lub warzywa z wody i inne według życzenia

2) *Kawa, ciasta, lody z bakaliami i sosem czekoladowym, jabłko w cieście, pianka waniliowa z wiśniami*

3) *Gorące dania do wyboru:*

- barszcz czerwony z półmiskiem różności (krokiety, paszteciki, golonko, udka z kurczaka, udziec z indyka w boczku)
- bogracz lub strogonow lub flaczki
- pierś z kurczaka w sosie śmietanowym, ziemniaczki pieczone, kapusta pekińska
- pierś z kurczaka panierowana z ananase i żółtym serem, frytki, surówka
- żeberka w miodzie, frytki i sos czosnkowy
- karczek z borówkami, kasza gryczana lub kasza biała ze skwarkami, kapusta gotowana faszerowana
- stek drobiowy z cebulką, puree ziemniaczane, surówka z kapusty kiszzonej
- ryba filetowana w panierce z sosem czosnkowym, tofinki, surówka
- panga w sosie maślano-koperkowym, + dodatki
- szaszłyk z kurczaka w boczku wędzonym lub szaszłyk mięsny, sałatka ryżowa, żurek
- udziec z indyka faszerowany, ziemniaczki zapiekane lub makaron z warzywami w sosie serowo-śmietanowym, surówka
- gyros, ryż, sos meksykański i sos czosnkowy
- żurek siewierski z białą kielbaską i jajkiem+ ciasto czosnkowe
- bigos królewski+ pieczywo ziołowe
- devolay + dodatki jak wyżej
- udziec wieprzowy, kasza lub ziemniaczki pieczone, kapusta kiszona gotowana
- roladki drobiowe z szynką i fetą lub szpinakiem + dodatki

4. Owoce i cukierki

5. Tort do wyboru

6. Kawa i herbata bez ograniczeń

7. Wiejski stół

8. Udźce pływające

9. Fontanna czekoladowa

Zimna płyta:	Salatki: (do wyboru)
<ul style="list-style-type: none">- wędliny i mięsa pieczone różne- śledziki rozmaite- ryba opiekana po grecku, ryby w galarecie- galareta wieprzowa- pasztety, pieczenie- łosoś wędzony/ łosoś w galarecie- jajka faszerowane pastą kawiorową- deska serowa, rolada serowo łososiowa, rolada salami z serem- owoce morza	<ul style="list-style-type: none">- z tuńczyka- jarzynowa- z pory- pekińska z kurczakiem- z sera feta- curry- królewska- pieczarkowa- z łososia wędzonego

POPRAWINY – DZIEŃ DRUGI

1) Obiad

- barszczyk czerwony z kołdunami, zupa pieczarkowa z groszkiem ptysiowym
- schab w panierce, ziemniaki, kapusta zasmażana/ fasolka szparagowa lub każde inne danie

2) Kawa, herbata bez ograniczeń, ciasto,

3) Dania gorące: 2 dania gorące do wyboru

4) Zimna płyta

Restauracja „ROTUNDA”

ul. Będzińska 33

42-470 Siewierz

tel. 32 674-10-97; 501008734

www.rotundasiewierz.pl

www.facebook.pl/rotundasiewierz