

## **Menu WESELNE - propozycja Numer 2 (195 zł/osoba)**

Powitanie chlebem i solą oraz toast lampką szampana

### **Uroczysty obiad:**

#### **Zupa**

(jedna opcja do wyboru)

- rosół z makaronem
- krem z pieczarek z grzankami
- krem z pomidorów z cukinią

#### **Danie główne:**

(podawane na paterach, dwie i pół porcji na osobę, możliwe kombinacje)

- wołowa rolada śląska z sosem pieczeniowym
- szynka pieczona szpikowana słoniną z sosem z grzybów leśnych
- filet z kurczaka panierowany w parmezanie
- roladka z indyka faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą

#### **Dodatki:**

(dwa rodzaje do wyboru)

- kluski śląskie
- ziemniaczki z koperkiem
- Frytki
- puree ziemniaczane
- kasza prażona z cebulką
- ziemniaczki pieczone z tymiankiem i czosnkiem

#### **Dodatki warzywne:**

(trzy rodzaje do wyboru)

- modra kapusta
- kapusta zasmażana
- bukiet sałat wiosennych
- buraczki
- sałatka z sosem vinaigrette
- surówka coleslaw

#### **Deser:**

(jedna opcja do wyboru)

- pucharek lodów
- tradycyjna galaretka z bitą śmietaną i owocami
- panna cotta
- budyń waniliowy z sosem malinowym

#### **Ciasta:**

(trzy rodzaje do wyboru)

- szarlotka z sosem likierowym
- sernik na białej czekoladzie
- biszkopt z galaretką i owocami
- mini ciasteczka z musem w wielu smakach
- ciasto szwarwaldzkie

#### **Zimna płyta:**

(siedem rodzajów do wyboru, podawane z pieczywem i masłem)

- plastry mięs faszerowanych
- tymbaliki drobiowe
- bukiet wędlin i serów
- terrina z łososia
- śledź po meksykańsku
- tortilla w trzech smakach
- sałatka z makaronem mung i wędzonym kurczakiem
- sałatka grecka
- sałatka jarzynowa lub włoska caprese (pomidor, mozzarella, pesto)
- warzywa marynowane (ogórki, pieczarki, papryka)

#### **Pierwsza kolacja:**

(półtorej sztuki na osobę, podawane na paterach)

- lekko pikantny karczek z grilla w małych kawałkach z masłem czosnkowym
- szaszłyk wieprzowy

- pieczeń wieprzowa nadziewana śliwkami
- ryż z warzywami
- ziemniaki pieczone z tymiankiem i czosnkiem
- sałatka z czerwonej kapusty
- bukiet wiosennych sałat

### **Druga kolacja:**

(jedna opcja do wyboru)

- barszcz z krokietem
- bogracz
- barszcz na wędzące z pasztecikiem
- węgierska zupa gulaszowa
- żurek na swoiskim zakwasie
- kwaśnica

### **Tort (opcjonalnie):**

(dodatkowo płatny - 10 zł/osoba, do wyboru)

- szwarcwaldzki
- śmietankowy z owocami i bezami
- marchewkowo -makowy
- inne (nasi cukiernicy wykonają dowolny tort wedle życzenia)

### **Napoje:**

(nielimitowane)

- soki owocowe
- kawa
- herbata
- woda mineralna z cytryną

menu jest propozycją z możliwością dowolnych modyfikacji.  
do powyższego menu weselnego (w cenie) oferujemy:

- elegancką przestronną salę balową do 100 osób
- Stoły proste i okrągłe bez dodatkowych kosztów
  - zespół kelnerski
  - lokal wyposażony w klimatyzację
- ogród z możliwością zorganizowania grilla w sezonie letnim
  - bezpłatny parking na terenie obiektu
- Dekorację stołów weselnych obrusami w wielu kolorach
  - dekoracje świeżymi kwiatami
  - Bankietowe pokrowce na krzesła
  - dzieci od 3 do 10 lat ulga -50%
  - dzieci do 3 lat gratis
- Nielimitowany czas trwania imprezy bez dodatkowych kosztów
- Brak korkowego, z możliwością dostarczenia alkoholu dzień przed weselem
- przy weselach powyżej 70 osób Apartament dla Nowożeńców gratis

## RESTAURACJA

∏ **Radosz** ∏

tel. biuro:+48 600828302  
 www.restauracjaradosz.pl

ul. Oświęcimska 4  
 41-707 Ruda Śląska