

Menu WESELNE - propozycja Numer 3 (245 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
- krem z białych warzyw

Danie główne:

(podawane na paterach, trzy porcje na osobę, możliwe kombinacje)

- wołowa rolada śląska z sosem pieczeniowym
- udko z kaczki pieczone w jabłkach i majerankiem
- szynka pieczona szpikowana słoniną z sosem z grzybów leśnych
- filet z kurczaka panierowany w parmezanie
- roladka z indyka faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą
- roladka z kurczaka faszerowana serem camembert i orzechami

Dodatki:

(trzy 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
- buraczki w miodzie

Deser:

(jedna opcja do wyboru)

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

Ciasta:

(cztery 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
- kuleczki rumowe
- kuleczki kokosowe

Zimna płyta:

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

- plastry mięs faszerowanych
- tymbaliki drobiowe
- bukiet wędlin i serów
- bukiet serów pleśniowych
- śledź w śmietanie
- tatar wołowy
- tatar z łososia
- 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 , mozarella, pesto)
- warzywa marynowane (ogórki, pieczarki, papryka)

Pierwsza kolacja:

(dwie 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:

(dwie opcje do wyboru)

- barszcz z krokiem
- bogracz
- barszcz na wędzance z pasztecikiem
- węgierska zupa gulaszowa
- żurek na swojskim zakwasie
- kwaśnica

Tort:

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

Napój:

(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

RESTAURACJA



Radosz



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

ul. Oświęcimska 4
41-707 Ruda Śląska