



Propozycja menu weselnego

Początek - Pierwsze podanie:

- ❖ Rosół królewski z makaronem,
- ❖ Kotlet de'Volaille z serem i masłem ziołowym,
- ❖ Kotlet schabowy,
- ❖ Karkówka pieczona,
- ❖ Sznyceł wieprzowy,
- ❖ Drobiowe skrzydełka faszerowane (70%),
- ❖ Bigos / młoda kapusta,
- ❖ Ziemniaki / frytki oraz zestaw surówek.

Drugie podanie:

- ❖ Barszcz czerwony z chrupiącym pasztecikiem lub pierogami z mięsem lub krokietami z mięsem,
- ❖ Pierś drobiowa zapiekana z ananasem i serem,
- ❖ Kurczak faszerowany,
- ❖ Szaszłyk drobiowy lub wieprzowy,
- ❖ Lody w okresie letnim (maj-wrzesień) za dopłatą (w kubeczkach lub desery lodowy).

Trzecie podanie:

- ❖ Flaki hetmańskie wołowe,
- ❖ Pieczony udziec z kurczaka,
- ❖ Tradycyjne domowe gołąbki w sosie pomidorowym,
- ❖ Pieczeń ze śliwką,
- ❖ Pieczarki.

Czwarte podanie:

- ❖ *Kluski śląskie,*
- ❖ *Medaliony z pieczonej szynki w sosie pieczeniowym.*

Piąte podanie:

- ❖ *Żurek królewski z medalionami z białej kiełbasy.*

Zimne zakąski:

Do wyboru 3 z poniższych:

- ❖ *Tortilla ze szpinakiem i kurczakiem,*
- ❖ *Tymbaliki drobiowe,*
- ❖ *Conchiglione (muszle makaronowe) faszerowane serem fetą z oliwą,*
- ❖ *Śledzik dla pełnoletnich,*
- ❖ *Ryba po grecku,*
- ❖ *Babeczki ziołowe z jajkiem,*
- ❖ *Tartaletki na pikantno,*
- ❖ *Korzenny śledzik,*
- ❖ *Szynkowe ruloniki w galarecie z nadzieniem chrzanowym,*
- ❖ *Matiasy na poduszce z cebulki i ogórka kwaszonego,*

W standardzie:

- ❖ *Salatką z kolorowym makaronem, sałatką grecką,*
- ❖ *Surówką z białej i czerwonej kapusty,*
- ❖ *Ciasta,*
- ❖ *Chleb dla nowożeńców, pieczywo,*
- ❖ *Owoce,*
- ❖ *Kąciak herbaciano – kawowy,*
- ❖ *Tort weselny Młodej pary – **Gratis** (powyżej 100 osób)*

Dodatkowo za dopłatą:

- ❖ *Stół wiejski*
- ❖ *Bar z obsługą barmańską (alkohole we śtanym zakresie)*

Dom Weselny „Stodoła”

ul. Andrzeja Czapskiego 53

09-500 Gostynin

Tel. 608 824 802, 698 223 815

www.dw-stodoła.pl // E-mail: dwstodoła@o2.pl