



WESELA PRZYJĘCIA CATERING

DOM GOŚCINNY NAD STAWEM

tel. **503 100 934 790 539 790**

e-mail: info@domgoscinnynadstawem.pl

www.domgoscinnynadstawem.pl

Multiserwis Tomasz Zieliński

96-516 Szymanów ul. Szkolna 25B

REGON 750440014, NIP 837 100 24 63

Citi Bank Handlowy SA W-wa 61 1030 0019 0109 8503 0015 9419

Menu weselne (przykładowe - popularne wśród gości) ²⁰²³

Dania ciepłe (serwowane na półmiskach – nielimitowane):

Polecamy - 5 dań gorących - rodzaje potraw do uzgodnienia

1. rosół i flaki, ziemniaki z wody i talarki, zestaw 3-ech rodzajów mięs na półmiskach np. de'volaille, uda nadziewane, kotlet schabowy zapiekany ... inne do uzgodnienia (ilość > 2,5 porcji na osobę), zestaw surówek, marchew, kapusta pekińska, coleslaw.
deser – gorąca szarlotka z lodami lub puchar lodów z dodatkami ...
2. barszcz czerwony domowy, z dodatkami do wyboru: paszteciki z mięsem, babeczki z nadzieniem pieczarkowym, domowe pierogi z miesem, mini pizza ...
3. mięsa w sosach 3 rodzaje np. karkówka w sosie śliwkowym, polędwiczki wieprzowe z grzybami, pierśi kurczaka z migdałami w sosie śmietanowym ... (ilość > 2 porcji na osobę), kluski śląskie domowe, surówka lub bukiet jarzyn z zasmażką z masła.
4. Kurczak na ostro w chrupiącej panierce, żeberka w panierce słodko kwaśnej, szaszłyki surówka np. czerwona kapusta, frytki ew. ryż z warzywami lub gulasz - boeuf strogonow.
5. żurek domowy na wędzonce z chrzanem, jajkiem i białą kielbasą,

Przystawki na stołach ok. 12-14 rodz. (uzupełniane do końca imprezy):

1. półmiski wędlin domowych (np. karkówka, boczek pieczony, pasztet domowy, schab w ziołach...) i szlachetnych wędlin staropolskich.
2. sałatki salaterki 2-3 rodzaje do wyb. (np. kielkowa, grecka, kurczak z ananasem, krabowa, gyros, makaronowa, mix salat z malinami i mascarpone...)
3. galarety na półmiskach 2 rodzaje (np. schab po warszawsku, ozorki z sosem chrzanowym, tombaliki drobiowe, zimne nóżki wieprzowe ...)
4. jajka faszerowane – 2 rodzaje
5. rolada łososiowo szpinakowa
6. ryba w sosie słodko-kwaśnym
7. nuggetsy z kurczaka z sos. czosnkowym
8. pomidory z mozzarellą i bazylią
9. roladki z tortilli z kielkami
10. śledzie – 2 różne rodzaje
11. befszytyk tatarski (podawany w nocy)

Owoce oraz ciasta 6-7 rodzajów bufet szwedzki, napoje woda, soki w dzbankach, napoje gazowane: coca-cola, fanta, spite, kawa i herbata szwedzki stół

(dla osób starszych podawane).

WSZYSTKO W ILOŚCIACH BEZ OGRANICZEŃ – UZUPEŁNIANE PRZEZ CAŁĄ IMPREZĘ

PROMOCJA !!! - TORT WESELNY i POKROWCE GRATIS !!!

NIE MA ŻADNYCH DODATKOWYCH UKRYTYCH OPŁAT

W cenie indywidualna dekoracja stołów z żywych kwiatów, stała dekoracja sali do ew. modyfikacji. Dania przetworzone, przygotowane - przeznaczone na wesele i ew. poprawiny oraz ciasta przekazujemy do dyspozycji klienta - np. rozdysponowania wśród gości.

Kontakt: Barbara Zielińska tel. 503 100 934

Tomasz Zieliński tel. 790 539 790