

Menu na wesele

Wyjątkowy catering na wyjątkową okazję

Menu

222 zł za osobę

Przystawka

1 porcja na osobę

Salatka z selera naciowego z wędzonym kurczakiem i orzechami włoskimi

Zupa

1 porcja na osobę

Rosół z perliczki z makaronem własnej produkcji

Danie główne

2,5 porcji na osobę

De volaille z masłem i pietruszką

Polędwiczka wieprzowa faszerowana leśnymi grzybami w sosie śmietanowym

Strogonow z polędwiczki wieprzowej

Wołowina po burgundzku

Wolno pieczona kaczka noga panierowana w panko w asyście konfitury figowej

Dodatki

1 porcja na osobę

Pieczone ziemniaczki z tymiankiem

Ziemniaki gotowane

Kluseczki półfrancuskie

Zestaw surówek

Glazurowana marchew z miodem gryczanym

Deser

1 porcja na osobę

Mini dacquoise

Ciasta własnego wypieku

1,5 porcji na osobę

Szarlotka

Sernik nowojorski z solonym karmelem

Klasyczne brownie

Przekąski

2 porcje na osobę

Galantynka drobiowa

Grzanki z pâté drobiowym na koniaku i konfiturą z czerwonej cebuli

Pieczone bataty z gzikiem

Sandacz w sosie tatarskim

Krewetki tygrysie w sosie tajskim

Salatka z wieprzowiną teriyaki, świeżym szpinakiem, miksem sałat, mozzarellą, pomidorkami koktajlowymi, rzodkiewką, ogórkiem, grzankami ziołowymi i czarnym sezamem

Kolacja

1 porcja na osobę

Barszcz czerwony

Szaszłyki drobiowe z sosem

Golonki po bawarsku

Za dodatkową opłatą oferujemy także wypożyczenie stołów, podgrzewaczy, zastawy stołowej i wszystkiego, czego potrzeba na udane przyjęcie weselne. Na życzenie Klienta zapewniamy również profesjonalną obsługę kelnerską.

Zapraszam do kontaktu

 **512-030-845**

 **manager@podpokrywka.pl**

 **www.podpokrywka.pl**



Joanna Bruk

Menedżer