



*Mamy już
15 lat*

DODATKOWE KOLACJE

do menu weselnego

Wersja I

1. **Filet Misz masz (boczek, pomidor, żółty ser)**
2. **Księżycy ziemniaczane**
3. **Surówka z kapusty białej**

Wersja II

1. **Kita wieprzowa wędzona 9,5 kg (płonąca)**
2. **Kapusta zasmażana**
3. **Księżycy ziemniaczane**
4. **Ziemniaki odsmażane**

Wersja III

Grill z bufetem na tarasie

1. **Karczek z grilla 140g, szaszлык drobiowy z grilla 120g, udka z grilla 250g, skrzydelka z grilla 150g, golonko z grilla/bez kości/ 200g, kielbasa z grilla 120g, krupniok 100g, warzywa z grilla 300g**
2. **Salatka ziemniaczana, ogórki kiszane, surówka z kapusty kiszanej**
3. **musztarda, ketchup, chrzan**

Wersja IV

Gorące bufety na szwedzkim stole(dwa mięsa, dwie ryby)

1. **Warkocze z polędwiczek wp. z sosem z podgrzybków, Cielęcina po meksykańsku, Karczek Pieczony, Żeberka w glazurze, Golonko,**
2. **Pstrąg sote lub pstrąg w migdałach, halibut sote lub halibut na szpinaku, łosoś w sosie koperkowym**
3. **Dodatki: księżycy ziemniaczane, ziemniaki odsmażane z ciap kapustą, surówka z kapusty kiszanej, zielona fasolka zapiekana z boczkiem**