



SALA WITRAŻOWA

## *Oferta weselna Sala Witrażowa*

---

### *Menu*

————— 360 zł / os. —————

*Powitanie gości staropolskim zwyczajem chlebem i solą  
oraz lampką wina musującego 100ml dla każdego gościa*

*Do wyboru przystawka lub zupa na pierwsze danie*

---

## *Przystawka:*

*do wyboru 1 pozycja*


- 1. Pasztet wieprzowy z żurawiną*
- 2. Sałatka caprese*
- 3. Bruschetta z salsą pomidorową i mozzarellą*
- 4. Rolada biszkoptowa z pastą śmietanową i warzywami*
- 5. Vola - vent z pasta Ajvar z wędzonym łososiem*

---

## *Zupa:*

*do wyboru 1 pozycja*  
*podana w wazach*

- 1. Żur staropolski z jajkiem*
- 2. Tradycyjny rosół z makaronem*
- 3. Krem podgrzybkowy z groszkiem ptysiowym*
- 4. Zupa krem z białych warzyw z prażonymi migdałami*



---

## *Drugie danie:*

*do wyboru 3 pozycje  
podane na półmiskach  
2 porcje / os. 250g.*

---

- 1. Zrazy wieprzowe z boczkiem i pieczarkami*
- 2. Tradycyjny kotlet schabowy*
- 3. Grillowany łosoś*
- 4. Schab pieczony ze śliwką*
- 5. Roladki wieprzowe z cebulką i ogóreczkiem*
- 6. Naleśniki wegetariańskie*
- 7. Bliny drożdżowe z cukinii*
- 8. Kotleciki z indyka ze szpinakiem*
- 9. Filet drobiowy z jarzynami zapieczony pod serem*
- 10. Kotlet ze schabu pod pieczarkową pierzynką*

---

## *Sosy:*

*do wyboru 2 pozycje*

---

- 1. Sojowo - grzybowy*
- 2. Pieczeniowy*
- 3. Śmietanowo - koperkowy*
- 4. Kurkowy*



---

## *Dodatki:*


do wyboru 3 pozycje

- 1. Kluski śląskie*
- 2. Ziemniaki z masłem i koperkiem*
- 3. Frytki*
- 4. Ziemniaczki z pieca*
- 5. Ryż*
- 6. Kopytka*

---

## *Surówki / sałatki:*

do wyboru 3 pozycje

- 1. Mix świeżych warzyw z sosem winegret*
  - 2. Kapusta zasmażana*
  - 3. Buraczki*
  - 4. Mizeria z koperkiem*
  - 5. Czerwona kapusta*
  - 6. Surówka z młodej kapusty (w sezonie)*
  - 7. Marchewka z jabłkiem*
  - 8. Kapusta pekińska*
- 



---

## *Przekąski zimne:*

*do wyboru 7 pozycji*

---

- 1. Śledzik wiejski z cebulką*
- 2. Patery wędlin*
- 3. Patery serów*
- 4. Sałatka jarzynowa*
- 5. Sałatka z grillowanym kurczakiem i sosem tysiąca wysp*
- 6. Sałatka ryżowa z tuńczykiem*
- 7. Sałata mix z serami i malinowym winegret*
- 8. Tatar wołowy*
- 9. Domowa galareta drobiowa*
- 10. Jaja z majonezem*
- 11. Pasztet staropolski*
- 12. Ryba po grecku*
- 13. Paszteciki w cieście z mięsem*
- 14. Śledzik w majonezie*
- 15. Łosoś wędzony z kawałkami cytryny*
- 16. Makaron tagliatelle szpinakowe z czarnymi oliwkami i suszonymi pomidorami*
- 17. Sałatka grecka*



---

## **Kolacja I:**


\_\_\_\_\_ do wyboru 3 pozycje \_\_\_\_\_  
podana o ustalonej godzinie

1. Szaszłyk drobiowy
2. Pikantne skrzydełka z kurczaka
3. Kotlet szwajcarski
4. Risotto z warzywami i kurczakiem
5. Pieczone udko z kurczaka

---

## **Kolacja II:**

\_\_\_\_\_ do wyboru 1 pozycja \_\_\_\_\_  
podana o ustalonej godzinie

1. Czerwony barszczyk z krokietem
  2. Strogonow drobiowy z pieczywem
  3. Zupa gulaszowa
  4. Bigos staropolski
  5. Flaczki
- 



---

## *Dodatkowo:*

- 1. Kawa / herbata podawana bez ograniczeń*
  - 2. Woda mineralna podawana bez ograniczeń*
  - 3. Soki (pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy)  
0,5l / os.*
  - 4. Owoce sezonowe*
  - 5. Ciasto (2 rodzaje)*
- 

## *Cena obejmuje:*

- 1. Obsługę kelnerską*
  - 2. Podstawową dekorację stołów  
( obrusy, pełna zastawa, serwetki)*
  - 3. Białe pokrowce na krzesła*
- 

*Przy wyborze powyższej  
oferty dodajemy  
stół słodki w gratisie,  
a stół wiejski za połowę ceny*

