

Možnosti svatebního menu rest. Perla w Krzanowicach

Oběd

1. Domácí vývar s nudlemi
2. Tradiční polská polévka s vajíčkem (Žurek), krémová žampionová polévka, sýrová polévka, vývar na druhý svatební den (na přání)
3. Roláda hovězí, vepřová – tradiční nadívaná bučkem nebo plněná mletým masem
4. Kuřecí roláda
5. Plněný závitok (Kotlet de Volaille)
6. Gordon Bleu (kuřecí řízek plněný šunkou a sýrem)
7. Libová kotleta
8. Vepřová pečeně s cibulovou omáčkou
9. Vepřová svíčková s bučkem na pórku
10. Krůtí plátky se slaninou
11. Krůtí řízek se špenátem
12. Vepřová pečeně se švestkami
13. Kuřecí stehno nebo plněné kuřecí stehno
14. Stehno z divoké kachny, kachna po Štrasbursku nebo kachna s jablky
15. Vepřová pečeně plněná klobásou
16. Salát z bílého zelí - čerstvý
17. Červené zelí – čerstvé nebo vařené
18. Červená řepa
19. Mrkev s jablkem
20. Celerový salát nebo fazolové lusky s cibulkou
21. Pórkový salát (4 druhy na výběr)
22. Knedlíky z vařených brambor (klousky), knedlíky ze syrových brambor (chlupaté knedlíky), brambory, omáčky – smetanová, cibulová, houbová

Moučníky

23. Nestlé zmrzlina s ovocem a šlehačkou, mražená káva, sultánský krém – kakaovo-smetanový, tradiční polská vajíčko-šlehačková pěna „szpajza“- citrónová, čokoládová, zmrzlina s broskvemi se šlehačkou v omáčce, kalifornské švestky ve svařeném víně se zmrzlinou a šlehačkou (možnost jiné volby)
24. Ovoce – hroznové víno, mandarinky, broskve, nektarinky, banány (v závislosti na ročním období)
25. Káva „Jacobs Kronung“, mléko do kávy, čaj
26. Zákusky, dort, více-patrový dort (vše vyrobeno ve vlastní cukrárně podle domácích receptur)

Studené mísy

27. Šunky – uzeniny, 5 – 6 druhů na výběr, různé druhy sýrů, papriky, okurky, rajčata, žampiony
28. Kuřecí aspik s šunkou nebo jazykem
29. Drůbeží tlačěnka, plněná vejce, sled' (po Maďarsku, Japonsku)
30. Tatarský biftek
31. Řecký salát, salát s ananášem, salát se šunkou a kukuřicí, těstovinový salát se šunkou (Al. Dente), krabí salát
32. Červený boršč se smaženým plněným palačinkovým závitkem

První večeře

33. *Kuřecí plátek s žampiony*
34. *Pečená krkovička*
35. *Pečená kotleta*
36. *Krůtí plátek na hawaiský způsob*
37. *Pstruh*
38. *Špíz*
39. *Kuřecí Eskulap*
40. *Pečený losos s koprovou omáčkou*
41. *Bavorské pečené koleno*
42. *Hranolky*
43. *Mix smažených bramborových příloh*
44. *Salát z čínského zelí*
45. *Ledový salát*
46. *Vařená zelenina – květák, brokolice, mrkev, fazolové lusky*

Druhá večeře

47. *Pečená kýta nebo sele (2. den svatby) – v létě venku na zahradě*
48. *Dušené zelí*

Třetí večeře – stabilně ohříváné ve vodní lázni

49. *Eintopf s telecím či vepřovým masem*
50. *Vepřové držky*

Všechna jídla jsou podávána na mísách až na slavnostní tabuli.

Konečné sestavené menu se domlouvá 7 dnů před oslavou.

Nabízené menu je pouze orientační a je možné je změnit v závislosti na potřebách zákazníka.

Garantujeme zdravě vyváženou a kulinářskou kuchyni s profesionální a příjemnou obsluhu.

Na žádost můžeme zajistit dopravu hostů autobusem, pro novomanžele limuzínu nebo kočár.

V nabídce máme i profesionální fotografické a filmové služby.

Navíc, pro novomanžele je ve svatební noc k dispozici luxusní apartmán zdarma!

S úctou Jan Basista