



SKANSEN SMAKÓW

KARCZMA REGIONALNA

Menu Weselne



Propozycja Menu I

Przywitanie Młodej Pary tradycyjnie lub po góralsku

Państwa Młodych: chlebem i solą

Gości: lampką szampa

Uroczysty obiad powitalny

Zupy : (do wyboru 1 zupa)

Rosół bacy na domowej kurze sąsiada,

Krem z pora z pachnącym boczkem,

Zurek po krakowsku,

Kwaśnica z ziemniakiem

Danie główne : (do wyboru 1 pozycja)

Kotlet De Volaille podanymi z frytkami i ciepłymi buraczkami,

Kotlet schabowy panierowany z kapustką zasmażaną i ziemniaczkami z pachnącym masłem,

Piers z kurczaka na złoto panierowana z zapiekаныmi ziemniaczkami i zestawem surówek,

Sztufada wołowa z kluseczkami śląskimi i kapustką zasmażaną,

Fileciki drobiowe w sosie żurawinowym z ziemniakami z wody i zestawem surówek

Deser : (do wyboru 1 pozycja)

Puchar lodów z bitą śmietaną i owocami,

Sernik podawany na ciepło z bitą śmietaną,

Tęczowa galaretka z owocami i bitą śmietaną

Zimna płyta: (do wyboru 10 pozycji)

*Schab ze śliwką, Karkówka pieczona, Rolada z boczku, Szynka po staropolsku, Paszтет ze śliwką,
Galaretka z kurczakiem, Jajka faszerowane, Pajdy chleba wiejskiego, Smalec wiejski, Deska swojskich wędlin, Talerz
serów, Śledź w śmietanie, Śledzie po grecku, Sałatka grecka, Sałatka szopska, Sałatka jarzynowa, Sałatka
meksykańska, Sałatka makaronowa z szynką i majonezem, Biała sałatka z kalafiora, Sałatka z jajek, Pachnące
masło*

Ciepłe dania:

I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

Rolada drobiowa z kolorowym farszem warzywnym z ziemniaczkami opiekаныmi i surówka wiosenna,

Półdewiczki z kurczaka w sezamie, frytki i surówka z selera

II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

Barszcz czerwony z krokiem,

Boeuf Stroganoff

Napoje:

Kawa, herbata, sok, woda gazowana i niegazowana – bez ograniczeń

Pepsi, 7-up, Mirinda bez ograniczeń

Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu

CENA: 170. PLN

**POLECAMY
SPECJALNOŚĆ SZEFA KUCHNI:
DANIA EXTRA:**

ZAGRODA WIEJSKA

*stół syto zastawiony wyrobami wiejskimi (ok. 25 kg)
m.in. salceson, kaszanka ze smażoną cebulką i boczkiem, bigos na winie przyrządzony, ogórki kiszone, pajdy chleba
wiejskiego*

CENA: 1600 PLN (na około 80 osób) lub 19 PLN/ osobę

PROSIE PIECZONE

*z nadzieniem w dekoracji warzywnej (ok. 15 kg)
CENA: 1600 PLN (na około 80 osób) lub 19 PLN/ osobę*

PONCZ ZMROŻONY

*alkohol z owocami i lodem podawany w dużej wazie (ok. 20 litrów)
CENA: 400 PLN (na około 80 osób)*

FONTANNA CZEKOLADOWA

*z mlecznej lub białej czekolady z owocami i dodatkami
CENA: 600 PLN (na około 80 osób)*

SŁODKA ZAGRODA

*stół z ciastami, galaretkami (ok. 30 kg)
CENA: 900 PLN (na około 80 osób)*

OWOCOWY RAJ

*owoce
CENA: 15 PLN/ osobę*

WIELKIE GRILLOWANIE

*rarytasy z grill'a: karczek marynowany w ziołach, kielbaski białe ślimaczki, podudzia z kurcząt, filet drobiowy, boczek,
kielbaski tradycyjne, pieczone na grillu ziemniaczku, chlebek opiekany z masłkami smakowymi, bufet świeżych sałatek,
ogórki kiszone, pieczywo, masło, sosy*

CENA: 30 PLN/ osobę lub 20 PLN/ osobę przy rezygnacji z 1-ego z ciepłych dań