



Menu weselne propozycja dań

I. DANIE

-Rosół, flaki

II. DANIE

-Karkówka w sosie własnym
-Zawijana pierś z kurczaka
-Polędwiczki w sosie kurkowym
-Filet z piersi kurczaka
-Kotlet pożarski
-Słodki puchar lodowy
/ziemniaki gotowane, bukiet surówek/

III. DANIE

-Schab zawijany z pieczarką
-Żeberka w miodzie

IV. DANIE

-Schab z żurawiną
-Szynka w sosie myśliwskim

V. DANIE

-Zraz zawijany po Polsku
-Mielony z pieczarkami
/kasza gryczka/

VI. DANIE

-Skrzydółka pieczone
w złocistej panierce
-Udka z kurczaka
/frytki, kalafior, brokuły/

VII. DANIE

-Żurek

VIII. DANIE

-Boef Strogonow
/kluski śląskie, warzywa z wody/

IX. DANIE

-Golonka opiekana
w kapuście
-Saszyk staropolski

X. DANIE

-Barszcz z
krokietami lub
pasztecikami

ZIMNE PRZEKĄSKI

-Ryba po japońsku
-Szcupak faszerowany
-Śledź bajeczny
-Befszyk tatarski / szaszyki faszerowane
na cieście naleśnikowym
-Schab faszerowany w sosie tatarskim w galarecie
-Rolada drobiowa z serem wędzonym
-Jajka z kawiolem i łososiem / pita faszerowana
-Kura faszerowana w całości

SAŁATKI

-Fantacja
-Grecka
-Tortowa



DODATKOWO ZA OPŁATĄ

-Stół wiejski 440zł (dodatkowo udziec 270zł)
-Napoje gazowane (pepsi, sprite, fanta), soki, woda 14zł/osoba
-Prosiak pieczony z warzywami z wody
-Węgorz wędzony i marynowany

www.zaciszere restauracja.pl



Stół wiejski:

1. Szynka wiejska	2 kg
2. Kiełbasa chłopska	1 kg
3. Kiełbasa obsuszała	1 kg
4. Kiełbasa swojska	1 kg
5. Kiełbasa firmowa	1 kg
6. Kiełbasa czosnkowa	1 kg
7. Żeberka wędzone	1 kg
8. Schab wiejski	1,30 kg
9. Baleron wiejski	1,50 kg
10. Boczek wiejski	1 kg
11. Kaszanka czarna	1 kg
12. Kaszanka biała	1 kg
13. Salceson wiejski	1,5 kg
14. Kabanosy	1 kg
15. Słonina wędzona	0,5 kg



www.zaciszere restauracja.pl