



SKANSEN SMAKÓW

KARCZMA REGIONALNA

# Menu Weselne



## *Propozycja Menu II*

*Przywitanie Młodej Pary tradycyjnie lub po góralsku  
Państwa Młodych: chlebem i solą  
Gości: lampką szampana*

### *Przystawkę : (do wyboru 1 pozycja)*

*Indyk na słodko z żurawiną,  
Schab nadziewany ślimką,  
Śledź na winie*

### *Uroczysty obiad powitalny Zupy : (do wyboru 1 zupa)*

*Rosół bacy na domowej kurze sąsiada,  
Krem z pora z pachnącym boczkiem,  
Zupa cebulowa z chrupiącymi grzankami,  
Żurek po krakowsku,  
Kwaśnica z ziemniakiem,  
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym*

### *Danie główne : (do wyboru 1 pozycja)*

*Kotlet Gordon Blue, podany z ziemniaczanym puree z ziołami i zestawem surówek,  
Kotlet De volaille, podany z frytkami i ciepłymi buraczkami,  
Kotlet schabowy panierowany z kapustką zasmażaną i ziemniaczkami z pachnącym maselkiem,  
Piers z kurczaka na złoto panierowana z zapiekanymi ziemniaczkami i zestawem surówek,  
Rolada wołowa w sosie pieczonowym z kluseczkami śląskimi i kapustą czerwoną,  
Fileciki drobiowe w sosie żurawinowym z ziemniakami z wody i zestawem surówek,  
Fileciki drobiowe po hawajsku z serem zapiekane, podane z ryżem i brokułami z płatkami migdałów*

### *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,  
Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi*

## *Zimna płyta : (do wyboru 12 pozycji)*

*Schab ze śliwką, Karkówka pieczona, Rolada z boczku, Szyńka 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 z kurczaka, Sałatka meksykańska, Sałatka makaronowa z szynką i majonezem, Biała sałatka z kalafiora, Sałatka z jajek, Fantazje śledziowe na trzy sposoby, Marynaty z warzyw i grzybów, Pachnące maselka*

## *Ciepłe dania :*

I Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Rolada drobiowa z kolorowym farszem z ziemniaczkami opiekany i surówka wiosenna,  
Schab duszony po myśliwsku w sosie grzybowym, purea ziemniaczane i surówka z selera*

II Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Gulasz węgierski,  
Bigos przyrządzony na winie,  
Boeuf Stroganoff*

III Kolacja ciepła: (do wyboru 1 pozycja)

*Żurek z jajcem,  
Barszcz z krokiem*

## *Napoje :*

*Kawa, herbata, sok, woda gazowana i niegazowana, Pepsi, 7-up, Mirinda – bez ograniczeń*

*Możliwość przyniesienia ciast, tortu, owoców i alkoholu*

*CENA: 190. 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 maselkami 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**