



Menu okolicznościowe Chrzest, Roczek, Spotkania Rodzinne

Zestaw 3 – 130 zł/os.

Dzieci do lat 3 - gratis

Dzieci w wieku 4 - 10 lat – 50 % ceny

Zupa do wyboru

- *Aromatyczny krem grzybowy z chrupiącymi grzankami*
 - *Krem pomidorowy z serem feta i dodatkiem bazylii*
 - *Tradycyjny rosół domowy z makaronem i kłuseczkami drobiowymi*
 - *Krem brokułów z gorgonzolą i płatkami migdałowymi*
- *Aksamitny krem z zielonego groszku z kłęksem śmietany i listkiem mięty*

Dania główne podane na półmiskach

- *Rolada wieprzowa nadziewana kapustą kiszoną i grzybami*
- *Grillowany filec z kurczaka faszerowany mozzarellą z dodatkiem bazylii*
 - *Tradycyjny kotlet schabowy w domowej panierce*





- *Soczysty karczek pieczony*
- *Aromatyzowany czosnkiem szaszłyk drobiowo - wieprzowy z warzywami*
- *Schab nadziewany serem feta z dodatkiem koperku*

Dodatki do dania głównego

- *Domowe kłuski śląskie*
- *Ziemniaki z wody oprószone świeżym szczypiorkiem*
- *Ćwiartki pieczonych ziemniaków w mundurkach z ziołami*
 - *Modra kapusta po śląsku na ciepło*
 - *Buraczki*
 - *Wiosenna surówka z rzodkiewką i pestkami dyni*
 - *Ciemny sos - pieczeniowy*

Słodkości

- *Wyselekcjonowane ciasta i ciasteczką podane na paterach*

Przystawkę zimne

- *Pieczony schab nadziewany suszoną śliwką*
 - *Karczek szpikowany czosnkiem*
- *Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem*





- *Wędliny różnogatunkowe*
- *Sałatka z pieczonym camembertem z dodatkiem orzechów włoskich*
 - *Koreczki śledziowe z dodatkami*
 - *Tymbaliki drobiowe w galarecie*
- *Deska serów serwowana z konfiturą żurawinową*
 - *Kabanos w cieście francuskim*
- *Wiosenna sałatka z kurczakiem i warzywami*
 - *Pieczyno*

Kolacja ciepła do wyboru I

- *Delikatne pieczone udko z kaczki w aromacie pomarańczy z kopytkami z wody, sosem pieczeniowym i zasmażaną czerwoną kapustą*
- *Warkocz szefa podany z sosem serowym, plackami makaronowymi i surówką z marchwi z ananasem*
- *Chrupiące placki ziemniaczane z gulaszem po węgiersku*





- *Zawijany zraz wieprzowo - drobiowy nadziewany kabanosem, serwowany z sosem pieczarkowym, kładzionymi kłuskami szpinakowymi i surówką z tartego kalamfiora*
- *Duszone polędwiczki w aromatycznym sosie grzybowym podane z kopytkami leniwymi i mieszanką sałat z dressingiem czosnkowym*

Dla najmłodszych gości:

- *Paluszki z kurczaką w cieście z frytkami i sosem pomidorowym oraz surówką*

Kolacja ciepła do wyboru II

- *Domowy barszcz czerwony z kρόkietem mięsny*ym* i natką pietruszki*
- *Pikantny bogracz z kłuseczkami*
- *Żurek Staropolski z białą kiełbasą i jajkiem*





Napoje bez ograniczeń- soki, woda, kawa, herbata

Dodatkowo oferujemy:

- ❖ *Tort różne smaki od 49zł - 1kg*
- ❖ *Owoce 7zł od osoby*
- ❖ *“Słodkie podziękowanie” 20zł (paczka 80dkg ciasta i drobne ciasteczką)*
- ❖ *Napoje gazowane 0,2l - 2,5zł*
- ❖ *Wino różnogatunkowe -20zł but.*
- ❖ *Wódka - Stock, Wyborowa 0,5l – 30 zł*
- ❖ *Piwo Żywiec 0,5l - 5zł*

**Sala Weselna
& Catering**
www.lesnasala.pl



34-300 Żywiec,
Leśna 156 (OSP)
tel. 515 440 158
rezerwacja@lesnasala.pl