



MENU WESELNE

♥ CENA 259ZŁ OD OSOBY

(PREZENT DLA PARY MŁODEJ:
OBŚŁUGA BARMAŃSKA WRAZ Z ALKOHOLEM
BEZ LIMITU)*****

Menu zawiera

- * POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- * TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- * OBIAD TRZYDANIOWY (WIELOPORCJOWY)
 - * ZIMNE PRZYSTAWKI
 - * WYSELEKCJONOWANE CIASTA
 - * CIASTECZKA DESEROWE
- * EFEKTOWNIE PODANY TORT WESELNY
- * OBŚŁUGA BARMAŃSKA WRAZ Z ALKOHOLEM
 - * ŚWIEŻE OWOCE
- * IV CIEPŁE KOLACJE (W TYM BUFET GÓRALSKI)
 - * KAWĘ, HERBATĘ, SOKI, WODĘ,

Sala Weselna
& Catering
www.lesnasala.pl



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



- * *NAPOJE GAZOWANE BEZ OGRANICZEŃ*
- * *ALKOHOL (WÓDKA, WINO, BEZ*
 - * *OGRANICZEŃ)*
- * *WYSTĘP KAPELI GÓRALSKIEJ*
- * *DEKORACJA STOŁU*

KAŻDY ZESTAW OBEJMUJE

*ŚWIEŻE KWIATY, INDYWIDUALNĄ KOLORYSTYKĘ,
POKROWCE NA KRZESŁA, KLIMATYZOWANĄ SALĘ,
PROFESJONALNĄ OBSŁUGĘ*

❖ GWARANTUJEMY NIEZMIENNOŚĆ CENY

Przystawka

- *Carpaccio z buraką podane na pierzynie z roszponki, z dodatkami parmezanu, sosem vinaigrette i prażonych orzechów włoskich*
- *Grillowany ser góralski zawinięty w boczek serwowany z konfiturą żurawinową*
 - *Mini sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i chrupiącymi grzankami*
 - *Śledź w puchu śmietanowym z chrupiącą bagietką*





Obiad

Zupa do wyboru

- *Tradycyjny rosół domowy z makaronem i kłuseczkami drobiowymi*
- *Aromatyczny krem grzybowy z chrupiącymi grzankami*
- *Krem brokułów z gorgonzolą i płatkami migdałowymi*
 - *Krem z białych warzyw z chrupiącym chipsem z boczku i natką pietruszki*
 - *Krem pomidorowy z serem feta i dodatkiem bazylii*
- *Aksamitny krem z zielonego groszku z kleksem śmietany i listkiem mięty*

Dania główne podane na półmiskach

- *Rolada wołowa śląska*
- *Schab faszerowany grzybami*
- *Łosoś w cieście francuskim*
- *Kieszonka drobiowa faszerowana papryką i serem*
- *Soczyste udźko z kaczki duszone w aromacie pomarańczy*
 - *Tradycyjny schabowy w domowej panierce*





- *Pieczona karkówka szpikowana czosnkiem*

Dodatki do dania głównego do wyboru:

- *Ciemny sos pieczeniowy*
- *Domowe kłuski śląski*
- *Ziemniaki z wody oprószone świeżym szczypiorkiem*
- *Ćwiartki pieczonych ziemniaków w mundurkach z ziołami*
 - *Kapusta zasmażana z boczkiem i koperkiem*
 - *Mizeria*
 - *Surówka czerwonej kapusty*
- *Wiosenna surówka z rzodkiewką i pestkami dyni*

Deser do wyboru

- *Sorbet owocowy w pucharzku z bitą śmietaną i listkiem mięty*
 - *Krem brulee z sosem wiśniowym*
- *Lody waniliowe polane musem z gorących malin i bitą śmietaną*
- *Rolada lodowa podana z sosem wiśniowym lub adwokatem*





- *Panna cotta waniliowa z musem owocowym i gałką lodów czekoladowych*

Przystawki zimne

- *Pasztet domowy z nutą żurawiny*
- *Schab faszerowany morelą lub oscypkiem*
 - *Melon zawinięty w szynkę parmeńską*
- *Rolada z indyką nadziewana fetą i brokułami*
 - *Deska serów z konfiturą żurawinową*
 - *Sałatką z kurczakiem i warzywami*
- *Rożki szynkowe z musem chrzanowym, koperkowym*
 - *Śledź w oleju i śmietanie*
 - *Tymbaliki drobiowe*
 - *Sałatką grecką*
 - *Jaja w sosie tatarskim*
 - *Sałatką ryżowa*
 - *Caprese z oliwą z oliwek*
 - *Pikłe, marynaty*
 - *Pieczyno*





Kolacja I do wyboru

- *Delikatne pieczone udko z kaczki w syropie jabłkowo - pomarańczowym z kopytkami z wody, sosem pieczeniowym i zasmażaną modrą kapust*
- *Ślimaczki wieprzowe nadziewane suszonym pomidorem i śliwką w sosie własnym, z ćwiartkami pieczonych ziemniaków w mundurkach z ziołami i wiosenną surówką*
- *Sakwa drobiowa nadziana kurką i pieczarką, podana z kolorowym ryżem i bukietem warzyw z dodatkiem prażonych pestek dyni*
- *Duszone polędwiczki w aromatycznym sosie grzybowym podane z kopytkami leniwymi i mieszanką sałat z dressingiem czosnkowym*

Kolacja II

- *Staropolską płonąca kłta wieprzowa, uroczyście podana z kaszanką, golonką, żeberkiem, gołąbkami, duszonką po góralsku i sosem tzatziki*





Kolacja III i IV do wyboru

- *Meksykańska tortilla z indykiem podana z salsą domowej roboty, świeżymi warzywami i kwaśną śmietaną*
- *Chrupiące placki ziemniaczane z gulaszem po węgiersku*
- *Aromatyczna zupa serowa z grzankami czosnkowymi i posiekaną natką pietruszki i szczypiorkiem*
- *Domowy barszcz czerwony z pasztecikiem z ciasta francuskiego lub kroleciem mięsnym bądź jarskim*
 - *Węgierską zupą gulaszową z kłuseczkami*

Słodkości

- *Wyselekcjonowane ciasta i ciasteczka*
 - *Świeże filetowane owoce*

Tort Weselny

Tort śmietankowo - owocowy

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



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



♥ *Alkohol bez limitu !*

★ ★★ PREZENT DOTYCZY 80 PEŁNOLETNYCH OSÓB DOROŚŁYCH

Wódka – Stock

*Wino do wyboru (białe, czerwone, wytrawne, półwytrawne,
słodkie, półsłodkie)*

Napoje gorące bez ograniczeń

Kawa, herbata

Napoje zimne bez ograniczeń

Soki owocowe, woda mineralna, napoje gazowane

Sala Weselna
& Catering
www.lesnasala.pl



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