



Menu weselne  
Propozycja II

**Powitanie chlebem i solą**  
**Kieliszek wina musującego**

**Przystawka**

Carpaccio z polędwicy wołowej z sałatką z melona, cykorii i sezamu

**Zupa**

Rosół z pierożkami z kaczki

**Danie główne**

Zrazy wołowe

Polędwiczka wieprzowa z wątróbką drobiową otoczona kruchym boczkiem  
Zawijaniec drobiowy z pieczarkami

**Dodatki**

Ziemniaki gotowane

Kasza gryczana

Zestaw surówek sezonowych

Marchew glazurowana sezamem

**Deser**

Lody w bezach

Kawa i herbata bez ograniczeń

**Zakąski**

Przysmak drobiowy ze szparagami

Schab faszerowany owocami w winnej galaretkie

Klopsik drobiowy z pieczonym jajkiem otoczony galaretką

Roladka szpinakowa z wędzonym łososiem

Terina rybna w glonach nori

Tymbaliki z pstrąga

Kompozycja wybornych pasztetów w towarzystwie marynat

Sałatka śródziemnomorska

Sałatka „Górskich”

**Kolacja**

Szynka wieprzowa z pieczonymi ziemniakami i warzywami  
serwowana przez szefa kuchni

**Posiłek po oczepinach**

Węgierska zupa gulaszowa

**175 zł / osobę**

**Możliwość zamówienia w promocyjnie cenie: ciast i tortu  
oraz napojów gazowanych, soków i alkoholu rozliczanych według spożycia**

**Kontakt w sprawie wesela**

**Hotel Górski**

tel. 58 691 04 80

hotel@hotelgorski.com

*Zapytania wstępne, sprawdzenie wolnych  
terminów, przesłanie menu weselnego*

**Manager Hotelu**

tel. 601 681 747

j.knitter@hotelgorski.com

*Ustalenie szczegółów wesela  
podpisanie umowy, uiszczenie opłaty*