



Menu weselne
Propozycja III De Luxe

Przystawka

Roladka z łososia w szpinakowym biszkopcie z grapefruitowym pistou

Zupa

Krem z borowików z paluchem serowym

Danie główne

Pierś z kaczki podana na czerwonej kapuście

Eskalopki cielęce w sosie Dijon

Pieczona pierś z indyka w delikatnym sosie żurawinowym

Polędwiczki wieprzowe w sosie winno- miodowym

Dodatki

Ziemniaki z wody

Ziemniaki opiekane

Bukiet warzyw z dipem ziołowym

Ryż

Zestaw surówek sezonowych

Deser

Delikatny mus śmietankowo kawowy ułożony na sosie truskawkowym

Zakąski

Carpaccio z polędwicy z sałatką i melona, cykorii i sezamu

Pstrąg faszerowany pieczarkami i szpinakiem

Sushi w czterech smakach

Ptysie nadziewane musem z wędzonych ryb

Roladka z chudego boczku

Terina drobiowa w marchewkowej otoczce

Wyborny pasztet z dzika

Tymbaliki cielęce

Wędliny wiejskie

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka Vitalis

Kolacja

Pieczone prosię

Posiłek po oczepinach

Barszcz z pikantnymi kiełbaskami

210 zł / osobę

Kontakt w sprawie wesela

Hotel Górski

tel. 58 691 04 80

hotel@hotelgorski.com

Manager Hotelu

tel. 601 681 747

j.knitter@hotelgorski.com

Zapytania wstępne, sprawdzenie wolnych terminów, przesłanie menu weselnego

*Ustalenie szczegółów wesela
podpisanie umowy, uiszczenie opłaty*