



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](mailto:j.knitter@hotelgorski.com)

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

*Ustalenie szczegółów wesela  
podpisanie umowy, uiszczenie opłaty*