



MAJĄTEK HOWIENY

A.D. 2007

PRZYJĘCIE WESELNE 2019

WERSJA II 205zł/os.

DANIA GORĄCE

- Krem z białych warzyw z płatkami migdałowymi
- Roladki drobiowe wypełnione szpinakiem i pistacjami na sosie serowym z puree ziemniaczanym oraz mieszanką sałat z dressingiem polskim
- Żurek staropolski z jajkiem i białą kiełbaską
- Gorące danie serwowane na półmiskach: pierogi z kapustą i grzybami, mini kartacze ze skwarkami, kiszka ziemniaczana
Dodatki: lekko pikantna sałatka z ogórka kiszzonego
- Barszcz czerwony na jabłkach podany z pasztecikiem z kapustą

NA WESELNYCH STOŁACH

- Tatar wołowy z siekanymi marynatami
- Deska mięs wędzonych i pieczonych
- Delikatny pasztet biały z morelą i pistacją
- Deska serów rozmaitych z karmelizowanymi orzechami i winogronem
- Terrina ze szczupaka z musem pietruszkowo - cytrynowym
- Rolada szpinakowa z łososiem i wiejskim serkiem
- Śledź w zaprawie korzenno-miodowej
- Jajka na trzy sposoby
- Carpaccio z buraka z mozzarellą na rukoli
- Świeże sałaty z serem camembert i chrustem boczkowym
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Półmisek warzyw sezonowych
- Pieczywo białe, pieczywo razowe

NAPOJE ZIMNE

- Sok pomarańczowy, sok jabłkowy
- Schłodzone napoje gazowane w lodówce (Pepsi, Mirinda, 7UP, woda)
- Podpiwek Howieński
- Woda mineralna z cytryną i miętą

BUFET SŁODKOŚCI

- Ciasto wypiekane na miejscu
- Deserki szotowe
- Owoce w całości oraz filetowane
- Kawa/ wybór herbat