



MAJĄTEK HOWIENY

A.D. 2007

PRZYJĘCIE WESELNE 2019

WERSJA III 215 zł/os.

DANIA GORĄCE

- Zupa królewska z pulpecikami mięsnymi
- Roladki drobiowe wypełnione szpinakiem i pistacjami na sosie serowym z puree ziemniaczanym oraz mieszanką sałat z dressingiem polskim
- Stół regionalny serwowany przez profesjonalną Obsługę
Mini kartacze ze skwarkami, babka ziemniaczana, kiszka ziemniaczana, pierogi z dziczyzną, golonka po chłopsku, bigos howieński
Dodatki : siekane buraczki z żurawiną, lekko pikantna sałatka z ogórka kiszzonego
- Gorące danie serwowane na półmiskach
Chrupiące podudzia kurczaka nadziewane mięsem i śliwką suszoną, żeberka w glazurze miodowo – pomidorowej podane z domowymi kopytkami z pietruszką i warzywami w ziołach
- Barszcz czerwony na jabłkach podany z pasztecikiem z kapustą

NA WESELNYCH STOŁACH

- Tatar wołowy z siekanymi marynatami
- Deska mięs wędzonych i pieczonych
- Pasztet z dziczyzny z sosem żurawinowym
- Galantyna z kaczki z bakaliami
- Deska serów rozmaitych z orzechami karmelizowanymi i winogronem
- Terrina ze szczupaka z musem pietruszkowo - cytrynowym
- Śledź z czerwoną cebulką balsamiczną
- Jajka z pastą musztardową i kiełkami
- Carpaccio z buraka z mozzarellą na rukoli
- Świeże sałaty z serem camembert i chrustem boczkowym
- Sałatka pieczarkowa z zielonym groszkiem
- Półmisek warzyw sezonowych
- Pieczywo białe, pieczywo razowe

NAPOJE ZIMNE

- Sok pomarańczowy, sok jabłkowy
- Schłodzone napoje gazowane 0,2l 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