

**Jadłospis weselny na 60 osób - menu podstawowe 185,00 zł od osoby.
(bez poprawin)**

OBIAD:

Rosół czysty lub rosół z kłuseczkami	60 porcji
Kotlet de volaille z masłem	50 porcji
Roladka z kurczaką z pieczarkami otulona boczkiem	40 porcji
Udko kaczki z kapustką na słodko + kopytką	30 porcji
Wyborne zrazy z szynki wieprzowej	35 porcji
Filet z pstrąga z sosem koperkowym	30 porcji

SURÓWKI:

Zestaw surówek (3rodzaje)	40 porcji
Warzywa blanszowane	20 porcji
Ziemniaki	60 porcji

ZAKĄSKI:

Półmisek ryb wędzonych	30 porcji
Łosoś w galarecie/roladki z łososia z paluszką krabowym	30 porcji
Pierś drobiowa z dipem czosnkowym	35 porcji
Półmisek mięs pieczystych	6 sztuk
Salatka meksykańska z kurczakiem	20 porcji
Salatka jarzynowa	20 porcji
Tradycyjny śledzik w oleju	20 porcji
Schab ze śliwką w galarecie	30 porcji
Pieczyno, masło	60 porcji
Kawa, herbata	bez ograniczeń

Tuchom 93 / k. Gdyni
80 – 209 Chwaszczyno



tel: (058) 552 – 80 – 76
fax: (058) 552 – 80 – 15
informacje@dworekolenka.pl
www.dworekolenka.pl

CIASTA:

<i>Sernik wiedeński</i>	1 sztuki
<i>Małowiec japoński</i>	1 sztuki
<i>3-bit</i>	1 sztuka
<i>Szarlotka</i>	1 sztuka
<i>Delicja z roladą owocową</i>	1 sztuka
<i>Pijak</i>	1 sztuka
<i>Ciasto ciasteczkowe</i>	1 sztuka
<i>Kawa, herbata</i>	bez ograniczeń

DANIA NA GORĄCO:

<i>Szynka pieczona w całości z sosem żurawinowym</i>	1 sztuki
<i>Zapiekanka z kurczaką z warzywami</i>	6 misek

KOLACJA:

<i>Barszcz czysty</i>	60 porcji
<i>Filet z kurczaką na słodko z frytkami</i>	40 porcji
<i>Golonka z warzywami</i>	25 porcji

Pozostały towar po przyjęciu weselnym klient zabiera we własnych naczyniach.