



## WESELNE SMAKI I PRZYSMAKI MENU GOŚCIŃCOWE

To nasza propozycja dla osób, które chcą, aby ich Menu Weselne było obfite w sycące i ciekawe dania kuchni polskiej - szczególnie polecane przez naszych kucharzy. Poza tradycyjnymi przekąskami znajdziemy tu nieco nowsze odsłony sprawdzonych i lubianych dań. W tym Menu danie główne będzie serwowane na półmiskach a Was i Waszych Gości przywitamy lampką wina musującego.

### ZUPA

Dla dorosłych: Delikatny krem z warzyw sezonowych z naszymi grzaneckami  
Dla dzieci: Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką

### DANIE GŁÓWNE

Gościńcowy zawijaniec drobiowy z oscypkiem, pieczarkami i pietruszką  
Otulona boczkiem roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią  
podana na pomidorach  
Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy  
Roladki wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką w ciemnym sosie  
Pieczony filet z łosia z sosem śmietanowo bazyliowym

### DODATKI

Ziemniaczki gotowane z koperkiem  
Ziemniaczane księżycy pieczone z rozmarynem  
Pieczony ziemniak z gzikiem  
Kluseczki śląskie

### SURÓWKI

Buraczki z cebulką, biała kapusta z koperkiem i marchew na słodko





## ZIMNE PRZEKĄSKI

Deska Gościńcowych Rozmaitości z owocami sezonowymi  
(szynka gotowana, szynka dojrzewająca, pieczona u nas roladka boczkowa, serowa roladka drobiowa z pieczarkami, polędwiczka wieprzowa z owocami, schab czosnkowy, owoce sezonowe, sery twarde i pleśniowe)

Salatka warzywna z marynowaną cebulką, patisonem i sosem majonezowym

Salata rzymska z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulką w pikantnym sosie podana z marynowanym filetem drobiowym i parmezanem

Salatka Gościńcowa z kaparami i roladką kozią dojrzewającą

Salatka ryżowa w sosie musztardowym (z rodzynkami, dzikim ryżem i papryką)

Aromatyczny pasztet z kaczki z nutą pomarańczową i kremową pastą jabłkowo cebulową

Galantynki z pstrąga wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym

Szynka zawijana z sałatką żydowską podana w galarecie

Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem chrzanowym

Śledzie po wiejsku z sałatką z cebuli i ogórka

Carpaccio z buraka na rukoli z serem typu feta i oliwkami

Jaja z majonezem i zielonym groszkiem

Pieczyno mieszane oraz ciepłe bułeczki z masłem czosnkowym i wypiekany u nas chlebek ziołowy

## DANIA CIEPŁE

### **Danie 1: serwowane w kociołku na bufecie z chlebem wiejskim i masłem**

Zupa gulaszowa z warzywami

### **Danie 2: serwowane na półmiskach**

Marynowane golonki pieczone podane z sosem śliwkowym z ziemniaczkami smażonymi i kapustą zasmażaną

Dorsz w delikatnej panierce z pieczarkami w śmietanie z delikatną kaszą maślaną i szpinakiem na ciepło

### **Danie 3: serwowane dla każdego z Gości**

Barszcz czerwony na zakwasie podany z misami pierogów ruskich z okrasą

## NAPOJE CIEPŁE

Podane na bufecie, dostępne przez całą noc bez ograniczeń

Ekspres do kawy, mleczko, warnik, herbaty (3 rodzaje), cytryna, mięta, miód

**Koszt Menu Weselnego: 425zł/os.**

Gościniec Nowa Wioska  
58-308 Wałbrzych

kom. +48 691 44 44 55

e-mail: gosciniecnw@gmail.com

