



*Barbara Kędzierska*

## **MENU WESELE**

*Powitanie winem musującym – gratis.*

### **ZUPY (Do ustalenia jeden rodzaj)**

*Klarowny rosół z makaronem  
Kremowa zupa grzybowa z grzankami  
Krem z zielonego groszku z czosnkiem  
Krem brokułowy z wędzonką*

### **DANIA GŁÓWNE (3 por.osoba)**

*Różek drobiowy z maselkiem ziołowym  
Roladki Leo – Libra (z kapustą)  
Połędwiczki w sosie żubrowym  
Sztukę mięsa nadziewana orzechami  
Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami  
Kotlety schabowe z pieczarkami  
Rolady wołowe  
Rolada ze schabu nadziewana warzywami  
Łosoś gotowany na parze, w pieprzu cytrynowym*

### **DODATKI**

*Sosy odpowiednie do mięs  
Ziemniaki gotowane  
Smażone cząstki ziemniaków  
Frytki  
Pzy  
Bukiet warzyw na parze  
Kompozycja trzech surówek*

### **DESER**

*Lody z owocami  
Maliny w żelu na gorąco  
Owoce zalane sosem jogurtowym  
Sorbet owocowy  
Owoce  
Kawa, herbata bez limitu*

### **ZIMNY BUFET (3 por. osobę)**

*Wybór roladek mięsnych z fantazyjnym nadzieniem*

*Grzybowym*

*Warzywnym*

*Galantyna*

*Pieczyste*

*Karkówka faszerowana*

*Delicje- szparagi w szynce i ananasi*

*Schab ze śliwką i morelą*

*Ruloniki z pangii z koperkiem*

*Ryba w zalewie słodko-kwaśnej*

*Salatką ziemniaczaną z ogórkiem i cebulką*

*Salatką z serem feta i pomidorami*

*Pieczyno*

*Masełką ziołową*

### **POTRAWY PO PÓŁNOCY (1por./osoba)**

*Barszcz czerwony*

*Golonki w sosie piwno-warzywnym*

*Czastki indyka w sosie słodko-kwaśnym*

*Pulpeciki drobiowe w sosie*

*Pieczyno*

*Masełko*

*Na życzenie Gości organizujemy powitanie chlebem i solą –gratis.*

*Istnieje możliwość zamówienia ciasta w cenach:*

*2por./osoba 10,00 zł. (Kandulski, Gruszecki)*

*2por./osoba 7,00 zł. (Lokalny rynek)*

*Można również zamówić tort weselny*

*Powyższe menu nie jest propozycją stałą, może ulec zmianie według Państwa sugestii,*

*W razie jakichkolwiek pytań z Państwa strony kierownik gastronomii*

*służy swoją wiedzą i profesjonalizmem.*

*Magdalena Grajczak, tel. 790-372-300*

*Restauracja Leo-Libra tel. 061-425-66-81*

*Stołówka CEG tel. 061-423-71-52*