

# Przykładowy Harmonogram Przyjęcia Weselnego wraz z Menu



- ☞ Ślub i przyjazd bryczką weselną do pałacu.
- ☞ Wystrzały z armaty na cześć Państwa Młodych.
- ☞ Uroczyste powitanie Nowożeńców chlebem i solą.
- ☞ Pierwszy toast za pomyślność Młodej Pary oraz przywitanie gości lampką szampana na Sali Balowej

## ● Uroczysty obiad

- Rosół z makaronem / kołdunami
- Rolada schabowa z mięsem mielonym
- Kotlet de volaille
- Kotlet schabowy panierowany
- Ziemniaki pieczone z ziołami
- Zestaw surówek wg szefa kuchni

## ● Deser:

- Lody waniliowe w kruszcu amaretto
- Mousse au Chocolat
- Creme Brulee/ Creme Caramel/ Creme Bavaroise

## ● Pierwszy taniec Państwa Młodych

## ● Przystawki na zimno:

- tradycyjna sałatka jarzynowa
- sałatka brokułowa z wędzonym kurczakiem
- sałatka królewska
- galareta wieprzowa / drobiowa
- śledzie w oleju z cebulką
- śledzie po grecku
- schab po warszawsku
- wędliny wiejskie/ pieczywo
- marynaty mix

● Ciasta domowe:

- sernik z brzoskwinia, rodzynekami
- ciasto królewskie
- rolada owocowa, czekoladowa, śmietankowa
- makowiec
- szarlotka

● Dania gorące:

- Karkówka pieczona z kopytkami ze szpinakiem i bukietem surówek
- Wakan Tanka czyli bizon po burgundzku z ciepłą bułeczką
- Dziki Koń – chilli z bizona serwowane z ryżem
- Bigos staropolski z grzybami w aromacie dębowym
- Zupa gulaszowa po wiedeńsku
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

● Tort piętrowy śmietanowo – wiśniowo – czekoladowy z fontannami

● Pokaz fajerwerków / Teatr Ognia

● Dodatkowo w menu:

- kawa/herbata
- soki/woda min
- owoce

Doradzimy Państwu w wyborze:

- Florysty
- Makijażystki, Fryzjera
- Opiekunki dla dzieci
- Dodatkowych atrakcji



