

Przykładowe menu:

Przyjęcie weselne:

I danie:

Rosół z makaronem

Krem pomidorowy z grzankami i pesto ziołowym

Grillowane polędwiczki owinięte boczkiem, podane na sosie z suszonych pomidorków z orzechami,

Młode ziemniaki z koperkiem

Bukiet surówek

Zrazy wieprzowe w sosie grzybowym, podane z kluskami śląskimi

Bukiet surówek

II danie:

Schab pieczony, podany z sosem serowym i pieczarkami

Karkówka pieczona, podana z sosem z zielonego pieprzu

Zapiekane ćwiartki ziemniaków

Bukiet surówek

III danie:

Stół wyjazdowy:

Goloneczki i żeberka podane na zasmażanej kapuście

Mix pierogów (ruskie, z kaszą gryczaną, ze szpinakiem)

Babka ziemniaczana

Kartacze

IV danie:

Barszczyk czerwony z krokietami

Przystawki: ryba po cygańsku, tatar, schab po warszawsku, łosoś w jajku, galaretki drobiowe, półmiski różnaitości (jajka faszerowane, kolumienki z ogórka z fetą, szynka parmeńska z melonem), pomidorki z mozzarellą, wędliny, pieczywo, pomidor, ogórek, roladka szpinakowa z musem i łososiem.

Sałatki: mix sałat z warzywami i grillowanym kurczakiem i dodatkami, sałatka brokułowa z fetą i prażonymi migdałami, sałatka owocowa

Słodki stół: patery różnych ciast, owoce, kawa, herbata, dodatki (mleczko, cytryna, cukier)

Stół wiejski

- udziec pieczony w całości
- swojskie szynki i wędliny
- kilka gatunków regionalnej kiełbasy
- krupnioki
- swojski salceson
- pasztet własnego wypieku
- wędzone żeberka
- smalczyk własnej roboty
- razowy chleb
- ogórki małosolne
- chrzan
- ćwikła