



Karczma Kasienka – Michałowskiego 3, Wrocław
tel. +48 71 345 29 28, +48 601 767 620, +48 601 787 812
www.kasienka.pl e-mail: karczma@kasienka.pl

Przykładowe Menu Weselne w cenie 170 zł / osobę

Danie główne:

- Rosół z makaronem lub krem z borowików z groszkiem ptysiowym
- Zrazy wołowe nadziewane soczystym boczkiem
- Pieczeń ze schabu w majeranku lub rolada ze schabu nadziewana morelą
- Polędwiczki z indyka w sosie borowikowym
- Ziemniaki z koperkiem
- Dufinki lub kluski śląskie
- 3 rodzaje surówek
- Warzywa gorące w maśle sezamowym

Deser:

- Puchar lodów z owocami i bitą śmietaną (waniliowe, czekoladowe, truskawkowe)

Zimne przekąski:

- Plenery wędlin: pieczeń rzymska, karkówka nadziewana śliwką, boczek w ziołach, kabanosy, paszтет pieczony
- Jajka przepiórcze z kawiolem
- Jajka w sosie tatarskim lub chrzanowym
- Szyńka ze szparagami w galarecie
- Śledzie

Salatki:

- Grecka (salata, pomidor, ogórek, ser feta, oliwki, czerwona cebula, sos)
- Jarzynowa tradycyjna
- Firmowa (seler konserwowy, szynka, ser żółty, por, kukurydza konserwowa, sos)
- Mozzarella (plastry sera mozzarella z pomidrem, bazylią)

Dania gorące:

- Żurek staropolski
- Boeuf Strogonoff
- Karkówka z grilla
- Bigos wiejski
- Barszcz czerwonyserwowany z krokietem

Dodatki:

- Wiejski chleb z czterema zbożami
- Smalec domowy
- Papryka konserwowa
- Pieczarki marynowane
- Ogórki małosolne lub konserwowe
- Świeży pomidor i ogórek
- Sosy do mięs

Napoje gorące:

- Kawa Jacobs
- Herbata

Napoje zimne:

- Woda mineralna gazowana i niegazowana
- Sok jabłkowy
- Sok grejpfrutowy
- Sok pomarańczowy

W kwestii ostatecznej wersji menu jesteśmy otwarci na Państwa sugestie i propozycje.