



## Adam i Ewa

250 zł za osobę

### *W hollu restauracji*

*Ceremoniał powitania Państwa Młodych*

*Powitanie Młodej Pary chlebem i solą, dla Pary Młodej kieliszki z wódką i wodą, następnie szampan dla wszystkich*

### *Zupa*

*Rosół domowy z kōłdunami lub czerwony barszczyk z pasztecikiem z ciasta francuskiego*

### *Danie główne:*

*Kaczka pieczona z jabłkami z dodatkiem żurawiny*

*Zrazy po nelsonsku*

*Schab pieczony w sosie z zielonego pieprzu*

### *Dodatki*

*Ziemniaczki z wody, kłuski czarne i białe*

*Jarzynty na gorąco: sałatka z czerwonej kapusty, buraczki z octem balsamiķo, fasolka*

*Surówki z pora i z marchewki*

### *Deser*

*Puchar lodowy lub ciasto*

### *Zimna płyta*

*Swojskie pieczone: schab, karkówka, kurczak faszerowany, rolada z boczku*

*Pasztet z dziczyzny*

*Wyśmienite wędliny polskie (3 rodzaje)*

*Jajka faszerowane*

*Tymbaliki z drobiu*



*Ryba po grecku, łosoś wędzony marynowany*

*Deski serów*

*Salatkę: grecką, pikantną z pieczarkami, jarzynową*

*Kulki rybne w occie, śledź w oleju i w occie*

*Smalczyk z ziołami, cebulką i jabłkiem*

*Indyk w maładze*

*Pomidory z mozzarellą*

### ***Dodatki:***

*Duży wybór świeżego pieczywa*

*Masło w trzech smakach, świeże i marynowane warzywa*

*Musztarda, chrzan*

***Uwaga*** Potrawy zimne uzupełniane są na stołach w trakcie wieczoru przez cztery godziny

### ***Kolacja I- specjalność wieczoru***

*Pieczone udźce wieprzowe szpiżowane goździkami z delikatnym sosem ziołowo-pieczeniowym z sezonowymi warzywami i opiekanymi ziemniakami*

*Udźce prezentowane w całości przez kucharzy na środku sali a następnie porcjowane i roznoszone przez kelnerów*

### ***Kolacja II***

*Smażony filet z pstrąga obsypany migdałami podany z ryżem i sałatką wiosenną*

### ***Kolacja III***

*Żurek wykwinny lub boeuf strognow lub flaczki wołowe lub gulasz z dziczyzny*

***Napoje:*** kawa, herbata, woda mineralna i soki w dzbankach bez limitu

*W cenę menu nie są wliczone: napoje gazowane, słodycze, ciasto, alkohol, owoce, tort.*

*Klimatyzacja i pokrowce na krzesła w cenie.*

*Powyższe menu nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu Kodeksu Cywilnego*

43-100 Tychy ul. Paprocańska 86  
mobile 695 983 400 e-mail [bankiety@mirabelle.com.pl](mailto:bankiety@mirabelle.com.pl)  
[www.mirabelle.com.pl](http://www.mirabelle.com.pl)