

# Menu weselne



**Cena 135,00 zł / 1 os.**

*(cena dla przyjęć powyżej 50 Gości)*

**Diecezjalny Dom Formacyjny**

ul. Emilii Gierczak 2 48-300 Nysa tel.: 77 448 40 24

[www.ddf.nysa.pl](http://www.ddf.nysa.pl), [repcjaddf@gmail.com](mailto:repcjaddf@gmail.com)

wesela – imprezy okolicznościowe – bankiety - catering

---

Zupa:

- domowy rosół z makaronem

Danie główne, po 1/2 porcji na 1 os.:

- kieszonka z piersi drobiowej ze szpinakiem, mozzarellą i pomidorem
- uduka z kurczaka
- kotlet schabowy z pieczarkami lub ananasem (do wyboru)
- rolada wieprzowa z sosem

Dodatki:

- ziemniaki z masełkiem i koperkiem/ kluski śląskie
- sos do mięs

- zestaw 3 surówek (do wyboru):
  - z czerwonej kapusty
  - z białej kapusty
  - z pekińskiej kapusty
  - z marchewki
  - z chrzanem
  - buraczki czerwone
  - zielona sałata ze śmietaną
  - sezonowa
- kompot
- kawa, herbata (bez ograniczeń)

Deser: puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Przekąski:

- karczek pieczony z marchewką
- schab pieczony ze śliwką/morelą/żurawiną
- półmisek wykwintnych wędlin
- galaretka drobiowa/wieprzowa
- śledź pod śmietanową pierzynką
- kolorowe koreczki
- jajka w sosie tatarskim/jajka faszerowane ziołami
- 2 sałatki (do wyboru), po porcji na 1 os.:
  - warzywna
  - grecka
  - brokułowa
  - selerowa
  - gyros
- pieczywo mieszane z masełkiem smakowym

Dania gorące:

- barszcz i krokiet z grzybami i kapustą
- szaszłyk z frytkami i surówką
- flaczki lub zupa gulaszowa

# Menu weselne



*Cena 155,00 zł / 1 os.*

*(cena dla przyjęć powyżej 50 Gości)*

**Diecezjalny Dom Formacyjny**

ul. Emilii Gierczak 2 48-300 Nysa tel.: 77 448 40 24

[www.ddf.nysa.pl](http://www.ddf.nysa.pl), [repcjaddf@gmail.com](mailto:repcjaddf@gmail.com)

wesela – imprezy okolicznościowe – bankiety - catering

---

Zupa:

- domowy rosół z makaronem

Danie główne, po 1/2 porcji na 1 os.:

- szaszłyk w koszulce drobiowej panierowany
- udko z kurczaka faszerowane pieczarkami z serem
- kotlet schabowy tradycyjny
- rolada wieprzowa

Dodatki:

- ziemniaki z masełkiem i koperkiem/ kluski śląskie
- sos do mięs

- zestaw 3 surówek (do wyboru):

- z czerwonej kapusty
- z białej kapusty
- z pekińskiej kapusty
- z marchewką
- z chrzanem
- buraczki czerwone
- zielona sałata ze śmietaną
- sezonowa

– kompot

– kawa, herbata (bez ograniczeń)

Deser: puchar lodów z owocami i bitą śmietaną

Przekąski:

- karczek pieczony z marchewką
- schab pieczony ze śliwką/morelą/żurawiną
- boczek faszerowany
- półmisek wykwintnych wędlin
- galaretka drobiowa/wieprzowa
- śledź pod śmietanową pierzynką
- pieczarki w zalewie
- koreczki / wafel faszerowany z sosem czosnkowym
- 2 sałatki (do wyboru):
  - warzywna
  - grecka
  - brokułowa
  - selerowa
  - gyros
  - caprese
- jajka faszerowane ziołami/z łososiem wędzonym
- pieczywo mieszane z masełkiem smakowym

Dania gorące (3 dania gorące do wyboru):

- barszcz i krostki z grzybami i kapustą
- szaszłyk z frytkami i surówką
- flaczki lub zupa gulaszowa
- placek po węgiersku z zestawem surówek

# Menu weselne



**Cena 200,00 zł / 1 os.**

*(cena dla przyjęć powyżej 50 Gości)*

## **Diecezjalny Dom Formacyjny**

ul. Emilii Gierczak 2 48-300 Nysa tel.: 77 448 40 24

[www.ddf.nysa.pl](http://www.ddf.nysa.pl), [repcjaddf@gmail.com](mailto:repcjaddf@gmail.com)

wesela – imprezy okolicznościowe – bankiety - catering

---

### Zupa (1 do wyboru):

- domowy rosół z makaronem
- rosół z pierożkami z gęsiną
- zupa cebulowa na białym winie

### Danie główne, po 1/2 porcji na 1 os.:

- pierś kurczaka faszerowana pieczarkami, pomidorem suszonym i mozarellą
- szaszłyk w koszulce drobiowej panierowany
- polędwiczki wieprzowe z sosem pieczarkowym i kolorowym pieprzem
- schabowy

### Dodatki:

- ziemniaki z masłem i koperkiem/ kluski śląskie/ knedle
- sos do mięs
- zestaw 4 surówek (do wyboru):
  - z czerwonej kapusty i orzechami włoskimi
  - buraczki • marchewka
  - czerwone/ćwikła z pomarańczą
  - sezonowa • marchewka z porem
  - z selera z rodzynkami i jabłkiem

- kompot
- kawa, herbata (bez ograniczeń)
- napoje bezalkoholowe (soki, coca-cola, sprite, woda mineralna)

Deser: puchar lodów z owocami, bitą śmietaną i sosem

Przekąski:

- rolada z indyka faszerowana (pieczeń)
- schab pieczony ze śliwką/morelą/żurawiną lub z kaszą i grzybami leśnymi
- boczek faszerowany
- pasztet z żurawiną
- galareta drobiowa/wieprzowa/szparag w szynce
- rolmops
- kolorowe koreczki
- babeczki z musem z kurczaka i kawiozem
- ryba po japońsku
- jajka faszerowane ziołami/z łososiem wędzonym
- pieczywo mieszane z masełkiem smakowym
- 3 sałatki (do wyboru):
  - warzywna
  - grecka
  - brokułowa
  - selerowa z kurczakiem
  - gyros
  - warstwowa z tuńczyka
  - z winogronem i kurczakiem wędzonym
  - brokuł z fetą, migdałami i sosem czosnkowym

Dania gorące (3 dania do wyboru):

- barszcz i paszteciki z ciasta francuskiego z farszem z kurczaka, pieczarek i sera
- łosoś ze szpinakiem w cieście francuskim/golonka pieczona z frytkami i warzywami z patelni
- camembert panierowany z puree ziemniaczanym i sałatką z rukoli, granata i migdałów
- udko z kaczki z sakiewkami z kaszą gryczaną i pieczone jabłko z żurawiną