

# Belcanto

## Tradycyjne Menu Weselne

Restauracja Belcanto przedstawia menu skomponowane w oparciu o wieloletnie doświadczenie jakie zdobyliśmy przy organizowaniu uroczystości weselnych. Przedstawione propozycje są jedynie wstępem do rozmowy nad ostatecznym wyglądem wymarzonego menu. W cenie gwarantujemy przygotowaną pełną zastawę stołową do przedstawionego menu oraz dekorację z żywych kwiatów.

### Powitanie gości

Tradycyjne powitanie chlebem i solą  
Wino musujące.

### Zupa

Rosół domowy z drobiowymi pulpecikami i julien warzywnym

### Danie główne

Tradycyjna rolada śląska - 100%  
Mini tornado z polędwicy wieprzowej - 2 szt. 50%  
Grillowana pierś z kurczaka - 50%  
Kluski śląskie  
Ziemniaki z koperkiem  
Kapusta czerwona okraszana boczkiem  
Bukiet warzyw blanszowanych  
Surówka z marchewki  
Surówka z kapusty pekińskiej  
Sos pieczeniowy  
Sos z zielonego pieprzu

### Na deser

Pucharek lodowy przybrany pysznymi owocami z polewą

### Napoje

Kawa, herbata z dodatkami - bez limitu  
Dzbany z sokami owocowymi (jabłko, porzeczką, grejpfrut czerwony) - bez limitu  
Napoje gazowane - Cola, Sprite - bez limitu  
Woda niegazowana z plasterkami cytryny - bez limitu

## Zimna płyta

*Półmisek śledzi z wybornymi sosami*  
*Soczyste filety z miruny w warzywnym sosie*  
*Wspaniała galantyna z drobiu z musem chrzanowym*  
*Paleta soczystych i pachnących wędlin polskich*  
*Zestaw marynowanych mięs pieczonych ze schabu i indyka*  
*Kolorowy mix delikatnych sałat oprószonych płatkami parmezanu*  
*Salata szefa kuchni z wędliną i serem żółtym*  
*Soczysty bukiet sałat z kawałkami tuńczyka i świeżymi warzywami*  
*Salatką z kurczakiem wędzonym i kukurydzą*  
*Wybór świeżego pieczywa (w tym: świeżo odpiekane bułeczki)*  
*Masło w trzech smakach*  
*Zestaw sosów do ryb i mięs*  
*Pikłe i świeże warzywa*  
*Deska serów różnych*

## Gorąca kolacja

*Szaszłyk z mięsa drobiowego na dwa smaki podany z czerwonym ryżem i surówką*

## Na zakończenie

*Barszcz czerwony z domowym krókietem*

## Opcje dodatkowe

*Napoje bez ograniczenia*  
*Patery owoców filetowanych*  
*Domowe ciasta*

*Cena: 215 zł/os.*

*Gwarantujemy wysoką poziom realizacji usługi pod względem kulinarnym i estetycznym.*  
*Zapewniamy miejsca parkingowe dla gości weselnych na całodobowo chronionym i monitorowanym*  
*parkingu przy restauracji - bez żadnych dodatkowych opłat.*

*Kontakt:*  
*Mirosław Fuhrmann*  
*Menadżer*

*Restauracja Belcanto*  
*kom. +48 607 643 003*

*e-mail: [m.fuhrmann@restauracja-belcanto.pl](mailto:m.fuhrmann@restauracja-belcanto.pl)*