

## Menu weselne Gold - 220 zł/os.

### *Danie główne*

- rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
- zupa krem grzybowa z łazankami
- soczyste schabowe z pieczarkami
- indyk w sosie malinowo-tymiankowym
- polędwiczka wieprzowa w sosie pomidorowo-kaparowym
- puszyste puree ziemniaczane, ziemniaki z wody z koperkiem, kluski śląskie
- bukiet surówek w trzech odsłonach z sezonowych warzyw

### *Dania gorące*

- udo z kurczaka faszerowane / ryba w sosie śmietanowo-pieczarkowym na makaronie penne
- bufet strogonoff
- barszczyk z pasztecikiem

### *Zakąski zimne*

- półmiski wędlin pieczonych podane z chrzanem i cwikłą
- sal. jarzynowa w szynkowych rożkach
- śledź po mazursku
- tymbalki drobiowe
- pstrąg w occie
- paszety z zurawiną
- śledź w śmietanie
- warzywa sezonowe
- wędzone ryby
- sałatka makaronowa
- sałatka cesar

### *Stół wiejski*

#### *Dodatki*

- pieczywo różne
- owoce
- powitalny chleb weselny i wino musujące

#### *Napoje*

- kawa, herbata



### **Hotel Star-Dadaj Resort & SPA**

Dadaj k. Ramsowa, 11-010 Barczewo  
woj. warmińsko-mazurskie

tel. +48 89 514 57 29

tel. kom. +48 666 055 092

e-mail: [wesele@star-dadaj.pl](mailto:wesele@star-dadaj.pl)

[www.stardadaj.pl](http://www.stardadaj.pl)

Menu weselne

## Menu weselne Standard - 160 zł/os.

### Danie główne

- rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
- kotlet schabowy tradycyjny zraz drobiowy nadziewany w ciemnym sosie
- ziemniaki z wody z koperkiem
- bukiet surówek 3 rodzaje

### Dania gorące

- karkówka w sosie z grzybów leśnych z kaszą pęczak i warzywami
- ryba w sosie pieczarkowo-śmietanowym na makaronie penne
- barszcz czerwony z krokietem

### Zakąski Zimne

- półmiski wędlin pieczonych podane z chrzanem i ćwikłą
- śledź w śmietanie
- rolada szpinakowa
- sałatka jarzynowa
- sałatka gyros
- warzywa sezonowe marynaty

### Dodatki

- pieczywo różne
- powitalny chleb weselny i wino musujące

### Napoje

- kawa, herbata

## Menu weselne Standard Plus - 180 zł/os.

### Danie główne

- rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
- kotlet schabowy tradycyjny
- ryba w platkach migdałowych w sosie cebrakowo-śmietanowym
- zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
- ziemniaki z koperkiem, kluski śląskie
- bukiet surówek w trzech odsłonach z sezonowych warzyw

### Dania gorące

- diabelskie udko z kurczaka
- gulasz węgierski podany z kaszą gryczaną
- flaczki wołowe

### Zakąski Zimne

- półmiski wędlin pieczonych podane z chrzanem i ćwikłą
- śledź w śmietanie
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- koreczki różne
- pstrąg w occie
- tymbalki wieprzowe
- warzywa sezonowe
- sałatka jarzynowa
- sałatka gyros

### Dodatki

- pieczywo różne
- powitalny chleb weselny i wino musujące

### Napoje

- kawa, herbata

## Menu weselne Silver - 200 zł/os.

### Danie główne

- rosół królewski wołowo-drobiowy z makaronem wiejskim
- sakiewki drobiowe z pesto
- zraz wieprzowy w sosie pieczeniowym
- ryba z pieczarkami
- puszyste puree ziemniaczane, ziemniaki z wody z koperkiem, kluski śląskie
- bukiet surówek w trzech odsłonach z sezonowych warzyw

### Dania gorące

- udko rolowane z nadzieniem pieczarkowym / żeberko duszone na słdko
- karkówka w sosie leśnym z kaszą i warzywami
- barszczyk z krokietem

### Zakąski Zimne

- półmiski wędlin pieczonych podane z chrzanem i ćwikłą
- śledź w oleju z żurawiną i koprem
- rolada szpinakowa z wędzonym łososiem
- tymbalki wieprzowe
- pstrąg w occie
- pasztety z żurawiną
- koreczki różne
- warzywa sezonowe
- sałatka jarzynowa
- sałatka z łososiem i sosem malinowym
- sałatka z grillowanym kurczakiem

### Stół wiejski

#### Dodatki

- pieczywo różne
- powitalny chleb weselny i wino musujące

#### Napoje

- kawa, herbata

# Menu weselne