



WESELE KOCIEWSKIE

Powitanie:

- przygrywa regionalny zespół kociewski
- chleb i sól
- lampka szampana

Obiad:

- zupa parzybroda na gęsinie
- zraz podany w chlebie lub kura z rodzynkami w białym sosie
- filety śledziowe opiekane lub krokiety rybne
- karbonada z kostką lub karkówka po kociewsku z sosem
- kasza gryczana, kapusta czerwona szmurowana, ziemniaki pieczone, kapusta chłopska, marchewka z groszkiem

Deser:

- kuchy kociewskie (drożdżówka, strucla makowa, szarlotka, jagodzianki)
- kawa, herbata, owoce

Zakąski:

- sałatka śledziowo-ziemniaczana
- pstrąg faszerowany w galarecie
- ryba w sosie pomidorowym
- zylc(galaretka mięsna)
- kura nadziewana
- klopsiki w occie
- półmisek wędlin wiejskich
- smalec ze skwarkami
- ogórki kwaszone
- sałatka bakaliowa
- pieczywo, masło

Kolacja na ciepło:

- gęś pieczona w całości ze śliwkami z kaszą ze spyrkami

Tort weselny przed północą

Ciepła stawa po północy:

- bigos na gęsinie

alkohol, napoje, wg cen zakupu

Koszt uczestnictwa dla 1 osoby - 150 zł

POPRAWINY

- akompaniament - orkiestra kociewska
- zabawa przy ognisku
- przejażdżki bryczkami, w sezonie zimowym saniami