

MENU WESELNE

Aperitif : Wino musujące

Zupa (jedna do wyboru):

- Rosół z makaronem i zieloną pietruszką
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Krem z białych warzyw
- Żurek staropolski

Danie Główne (2 do wyboru) :

- Filet kurczaka faszerowany serem i szpinakiem
- Kaczka po polsku z pomarańczami i tymiankiem
- Dorsz Saute
- Sandacz z pieca w maśle bazyliowo-cytrynowym
- Policzki wołowe w sosie własnym
- Karczek pieczony po myśliwsku

Dodatki (3 do wyboru):

- Ziemniaki z wody z pietruszką
- Ziemniaki pieczone z tymiankiem
- Frytki
- Puree ziemniaczane
- Groszek z marchewką
- Kopytka
- Warzywa grillowane

Surówki (3 do wyboru):

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z buraczków
- Surówka z marchewki i jabłka
- Kapusta zasmażana
- Surówka winegret (buraczki, ogórek konserwowy, ziemniaki, groszek, marchewka)
- Mizeria

Propozycja
nr. 1



Kolacja I (1 do wyboru) :

- Bitki z szynki wieprzowej na kaszotto z kaszy pęczak z grzybami
- Okoń z sosem z pora, ziemniakami zapiekаныmi i sałatką ze świeżych warzyw
- Grillowane steki z indyka ,okraszone serem gorgonzola, kluseczki gnocchi z szalwią
- Polędwiczka wieprzowa na sosie z grzybów leśnych, kaszotto z kaszy jęczmiennej i polskich warzyw
- Barszcz czerwony z krokietami

Zakąski (5 do wyboru):

- Patera ryb wędzonych
- Śledź w oleju
- Śledź w musztardzie
- Śledź w śmietanie
- Śledź z rodzynkami i brzoskwinia
- Śledź z imbirem i porem
- Tatar z łososia
- Rolada szpinakowa z łososiem wędzonym
- Tatar wołowy
- Placuszki z cukinie, z serkiem śmietankowym i łososiem
- Patera suszonych staropolskich wędlin
- Patera mięs pieczonych
- Patera mięs wędzonych
- Paszтет z dziczyzny z grzybami z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiną
- Polska sałatka jarzynowa
- Ruloniki z cukinii z bryndzą, suszonymi pomidorami i oliwkami
- Deska serów z winogronem, orzechami włoskimi i oliwkami
- Carpaccio z buraków (orzeszki pini i ser gorgonzola)
- Carpaccio z łososia (rukola i sos musztardowy)
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z wędzonym łososiem
- Sałatka z rostbefem
- Sałatka grecka
- Wątróbka drobiowa z cebulką i jabłkiem

CENA: 220 zł za osobę

*Oferta zawiera bufet kawowy przez cały czas trwania imprezy bez ograniczenia (kawa, różne smaki herbaty), wodę z owocami bez ograniczenia oraz chlebek na powitanie (pieczywo domowego wypieku z masłem).

Aperitif: Wino musujące

Zupa (1 do wyboru) :

- Rosół z makaronem i zieloną pietruszką
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Zupa rybna z owocami morza
- Krem pieczarkowy
- Krem z białych warzyw
- Żurek staropolski
- Flaki

Danie Główne : (2 do wyboru) :

- Bitki wołowe w sosie myśliwskim
- Zrazy wołowe w sosie własnym
- Pierś z kaczki z sosem wiśniowym
- Jesiotr z pieca z sosem z czerwonej papryki
- Karkówka w marynacie z rozmarynu i czosnku z sosem z grzybów
- Grillowany filet łososia w marynacie z limonki, imbiru i chilli
- Kotlet de-volaille
- Filet sandacza w sosie winno-maślanym

Dodatki (3 do wyboru) :

- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone w rozmarynie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Risotto z warzywami
- Frytki
- Kopytka
- Warzywa gotowane w sosie serowym
- Kapusta kiszona zasmażana
- Warzywa grillowane

Surówki (3 do wyboru):

- Surówka z białej kapusty, papryki, kukurydzy, marchewki i jabłka
- Surówka z kiszonej kapusty
- Mizeria
- Surówka winegret (buraczki, marchewka, ziemniaki, groszek, ogórek konserwowy)
- Buraczki z wiśniami
- Surówka z czerwonej kapusty
- Warzywa grillowane
- Sałatka ze świeżych warzyw
- Colesław

Propozycja
nr. 2



Zakąski (6 do wyboru):

- Patera ryb wędzonych
- Tatar z łososia
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Śledź w oleju
- Śledź z rodzynkami i brzoskwinią
- Śledź w śmietanie
- Śledź po cygańsku
- Śledź z imbirem i porem
- Deska serów z winogronami, orzechami włoskimi i oliwkami
- Polska sałatka jarzynowa
- Patera mięs pieczonych
- Patera mięs wędzonych
- Paszтет z dziczyzny z grzybami z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiną
- Ruloniki z cukinii z bryndzą, suszonymi pomidorami i oliwkami
- Carpaccio z buraków
- Carpaccio z łososia
- Tatar z tuńczyka
- Tatar wołowy
- Sałatka grecka
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z rostbefem
- Sałatka cesar
- Rolady z tortilli różnych smaków
- Jajka z sosem tatarskim
- Jajka faszerowane

*Mix bułeczek i maselko w pakiecie

Kolacja I (1 do wyboru):

- Udo z gęsi w marynacie rozmarynu i czosnku, kluski gnocchi z szalwią i czosnkiem
- Medaliony z polędwicy wieprzowej owinięte boczkiem pod czapeczką z sera, kopytka i sos kurkowy
- Grillowane steki z indyka na ragout z pora i białych winogron, okraszone serem gorgonzola, kluseczki gnocchi
- Roladki wołowe z warzywami, podane z makaronem aglio olio i sosem pieczeniowym
- Grillowany filec z łososia podany na korzennych warzywach z sosem holenderskim

Kolacja II (1 do wyboru):

- Barszcz czerwony z krokietami
- Zupa Gulaszowa
- Żurek staropolski
- Zupa rybna
- Szaszłyki wieprzowe
- Kotlet mielony na patyczkach z jagnięciny z pitą i sałatką ze świeżych warzyw

CENA: 270 zł za osobę

*Oferta zawiera bufet kawowy przez cały czas trwania imprezy bez ograniczenia (kawa, różne smaki herbaty), wodę z owocami bez ograniczenia, soki owocowe 200 ml na osobę oraz chlebek na powitanie (pieczywo domowego wypieku z masłem).

Propozycja
nr. 3

Aperitif: wino musujące

Zupa (2 do wyboru):

- Rosół z makaronem i zieloną pietruszką
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki
- Krem z białych warzyw
- Krem z szparagów
- Krem z brokułów z prażonymi migdałami
- Krem z grzybów leśnych
- Krem z białych warzyw
- Krem kalafiorowy

Danie Główne (3 do wyboru):

- Bitki wołowe w sosie myśliwskim
- Zrazy wołowe w sosie razowym
- Pierś z kaczki w sosie wiśniowym
- Łosoś z pieca z sosem z mango
- Szynka w sosie grzybowym
- Grillowany filet łososia w marynacie z limonki, imbiru i chilli
- Kotlet de-volaille
- Filet sandacza w sosie winno-maślanym
- Sznycel wieprzowy
- Medaliony wołowe z sosem z suszonych pomidorów
- Sandacz z pieca w sosie winno-maślanym
- Dorsz z salsą pomidorową

Dodatki (3 do wyboru):

- Kluski śląskie
- Ziemniaki pieczone w rozmarynie
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Risotto z warzywami
- Frytki
- Kopytka
- Warzywa gotowane w sosie serowym
- Kapusta kiszona zasmażana
- Modra kapusta ze śliwkami
- Warzywa grillowane
- Puree ziemniaczane
- Puree z kalafiora z serem śmietankowym



Surówki (3 do wyboru):

- Surówka z białej kapusty, papryki, kukurydzy, marchewki i jabłka
- Surówka z kiszonej kapusty
- Mizeria
- Surówka winegret (buraczki, marchewka, ziemniaki, groszek, ogórek konserwowy)
- Buraczki z wiśniami
- Surówka z czerwonej kapusty
- Warzywa grillowane
- Surówka z marchewki i brzoskwini
- Surówka z selera
- Sałatka ze świeżych warzyw
- Colesław

Zakąski (8 do wyboru):

- Patera ryb wędzonych
- Tatar z łososia
- Gruszka w szynce parmeńskiej
- Rolada szpinakowa z łososiem
- Śledź w oleju
- Śledź z rodzynkami i brzoskwinia
- Śledź w śmietanie
- Śledź po cygańsku
- Śledź z imbirem i porem
- Deska serów z winogronami, orzechami włoskimi i oliwkami
- Polska sałatka jarzynowa
- Patera mięs pieczonych własnego wyrobu
- Patera mięs wędzonych własnego wyrobu
- Pasztet z dziczyzny z grzybami z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiną
- Ruloniki z cukinii z bryndzą, suszonymi pomidorami i oliwkami
- Pierogi z ciasta francuskiego z rybnym pasztetem
- Pasztet drobiowy
- Tartinki z krewetkami
- Sajgonki z ryżem i mięsem
- Carpaccio z buraków
- Carpaccio z łososia
- Tatar z tuńczyka
- Tatar wołowy
- Sałatka grecka
- Sałatka z tuńczykiem
- Sałatka z rostbefem

Sałatka ceszar

- Rolady z tortilli różnych smaków
- Jajka z sosem tatarskim
- Jajka faszerowane pieczarkami

*Bułeczki mix i pieczywo domowego wypieku + maselko w ofercie

Kolacja I (1 do wyboru):

- Karmazyn z sosem rakowym, kluski gnocchi
- Medaliony z polędwicy wieprzowej owinięte boczkiem pod czapeczką z sera, kopytka i sos kurkowy
- Grillowane steki z indyka okraszony serem gorgonzola , kluseczki gnocchi
- Roladki wołowe z warzywami, podane z makaronem alio olio i sosem pieczeniowym
- Grillowany filet z łososia podany na korzennych warzywach z sosem holenderskim
- Dzik serwowany na sosie gruszkowym, kaszotto z kaszy pęczak i grzybów
- Polska jagnięcina w ziołach i czosnku , serwowana na warzywach w woka

Kolacja II (2 do wyboru):

- Barszcz czerwony, kroiety z kapustą i grzybami
- Zupa Gulaszowa
- Żurek staropolski
- Zupa rybna
- Szaszłyki wieprzowe
- Kotlet mielony na patyczkach z jagnięciny z pitą i sałatą ze świeżych warzyw
- Szaszłyki drobiowe
- Szaszłyki rybne
- Ryba z grilla, warzywa grillowane

CENA: 350 zł za osobę

*Oferta zawiera bufet kawowy przez cały czas trwania imprezy bez ograniczenia (kawa, różne smaki herbaty), wodę z owocami bez ograniczenia, soki owocowe 200 ml na osobę oraz chlebek na powitanie (pieczywo domowego wypieku z masłem).

