

Menu weselne 240 zł.*-2021

**Powitanie chlebem i solą
Aperitif –wino musujące**

Przystawka (jedna do wyboru)

Torcik z pomidorów i mozzarelli z sosem winegret
Łosoś wędzony z jajeczkiem przepiórczym
Rożek z ciasta francuskiego z pieczonym kurczakiem
Pieczona polędwiczka wieprzowa podana z sosem malinowym
Delikatny pasztet z kaczki z sosem cumberland

Zupa(jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem
Krem z pomidorów z mascarpone
Krem z pieczarek z grzankami
Krem z selera naciowego z płatkami migdałów
Krem brokułowy z chipsem z wędzonego boczku
Bulion rybny z grillowanym łososiem
Bulion drobiowy z pulpecikami z wątróbki
Krem z buraka pieczonego z kozim serkiem

Danie główne (cztery do wyboru)

Schab w sosie z grzybów leśnych
Karkówka w sosie estragonowym
Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
De-volaille
Sakiewka ze schabu nadziewana suszonymi pomidorami i wędzonym boczkiem
Zraziki drobiowe z ogórkiem konserwowym i szalwią
Żeberka z miodem i chili
Podudzie z kurczaka pieczone w miodzie i świeżych ziołach
Schab faszerowany leśnymi grzybami
Pieczony łosoś w sosie cytrynowym
Łosoś w potrawce z grzybów leśnych
Bitki wieprzowe w sosie własnym

Dodatki (trzy do wyboru)

Ziemniaki gotowane
Talarki z boczkiem
Frytki
Ryż
Kasza gryczana
Ryż z warzywami

Surówki i sałatki (trzy do wyboru)

Surówka sezonowa
Warzywa blanszowane
Marchew z groszkiem na ciepło
Buraki zasmażane
Buraczki na zimno
Kapusta czerwona zasmażana
Surówka z marchwi z jabłkiem
Surówka z selera i ananasa

Surówka z kiszanej kapusty

Deser

Wybór ciast (trzy rodzaje – 150g/os, podawane na bufecie):

szarlotka
3-bit
sernik
czekoladowe Brownie
Porzeczkowiec
Snickers

Musy(jeden do wyboru):

z białej czekolady i biszkoptów z brandy
tiramisu
owocowy
czekoladowy
jogurtowo-owocowy

Przekąski (dziesięć do wyboru)

Półmisek mięs pieczonych: karkówka, schab, rolada z boczku
Schab w maladze ze śliwką
Pieczona pierś z kaczki w galarecie z czerwonego wina
Carpaccio z łososia
Filet z łososia w galarecie
Jajko z anchois na sałatce śledziowej
Tymbaliki drobiowe lub wieprz
Pieczone skrzydełka
Mix pierogów okraszonych boczkiem z cebulką
Paszтет wieprzowy z sosem żurawinowym
Schab faszerowany potrawką z grzybów leśnych w galarecie
Kofta turecka z sosem jogurtowym
Tatar ze śledzia podany na jabłku
Tatar z marynowanego łososia
Tatar z polędwicy wołowej podany na grzance
Carpaccio z pieczonego buraka na szpinaku z kozim serem
Ryby wędzone-mix
Roladka drobiowa ze szpinakiem i sosem serowym
Roladka biszkoptowo-szpinakowa z wędzonym łososiem
Roladki szynkowe z serkiem mascarpone i orzechami włoskimi z delikatnym auszpikiem
Roladka z cukinii i twarogu z marynowana gruszką
Galantyna z kurczaka z bakaliami
Koktajl z krewetek na liściach cykorii
Sałatka z kurczakiem grillowanym
Sałatka jarzynowa w szynce w delikatnym auszpiku
Sałatka Waldorff z kurczakiem
Sałatka cezara
Sałatka gyros
Sałatka grecka
Sałatka z tortellini
Sałatka rosyjska z pieczonym kurczakiem, krewetkami, świeżym ogórkiem i korniszonem

Sałatka kalifornijska z kurczaka i ananasa
Sałatka śledziowa z cykorią, ziemniakami i sosem jogurtowo-miodowym
Śledzik po kaszubsku
Śledzik w śmietanie
Śledź z natką pietruszki lub w kaparach w oleju
Marynaty: ogórki, pieczarki, pomidory, oliwki
pieczywo ,masło –wliczone w cenę

Pierwsza ciepła kolacja (ok. godz. 22.00)-jedna do wyboru

Pieczony udziec wieprzowy podany z ciemnym sosem, kluskami śląskimi i kapustą zasmażana
Szynka pieczona z sosem śliwkowym podana z ziemniakami i modrą kapustą
Pieczony udziec wieprzowy podany z sosem żurawinowo chrzanowym, wiejską kaszą i Carpaccio z buraków
Szynka pieczona z sosem francuskim, piure ziemniaczanym i buraczkami na ciepło
(dania serwowane przez szefa kuchni)

Druga ciepła kolacja (ok. godz. 1.30)

Barszcz czerwony z pasztecikiem mięsnym

Napoje bez alkoholowe

Kawa, herbata , woda z cytryną

*Proponowane ceny mogą ulec zmianie.