



MENU WESELNE

Przedstawione menu jest propozycją standardową. Możemy je zmienić zgodnie z Waszym życzeniem.

Danie główne

Zupa *(jedna do wyboru)*

- Rosół tradycyjny z makaronem
- Krem z białych warzyw z chipsem bekonowym
- Krem prowansalski z pomidorów i pieczonej papryki w aromacie bazylii

Mięsa *(dwa na osobę, max 3 rodzaje)*

Główna porcja mięsa *(jedna do wyboru)*

- Rolada śląska w sosie pieczeniowym
- Udko z kaczki z karmelizowanymi jabłkami

Dodatkowe porcje mięsa *(dwie do wyboru)*

- Rolada drobiowa z farszem grzybowym
- Filet w płatkach migdałowych
- Filet drobiowy zawijany z serem
- Pieczony schab ze śliwką i morelami w sosie śmietanowym
- Karkówka pieczona marynowana w majeranku i czosnku, w sosie własnym
- Schab panierowany zapiekany z pieczarkami i serem

Dania wegańskie, dietetyczne oraz potrawy z ryb do ustalenia

Dodatki *(trzy do wyboru)*

- Ziemniaki z wody z masłem koperkowym
- Ziemniaki pieczone w ziołach
- Ryż biały
- Kluski śląskie
- Kluski ciemne



Surówki (*trzy do wyboru*)

- Buraki na zimno lub na ciepło
- Kapusta biała zasmażana z pieczarkami i suszonymi grzybami
- Surówka z marchwi i pomarańczy
- Kapusta czerwona z boczkiem na ciepło
- Warzywa gotowane na parze z masłem migdałowym

Deser

Owoce

Cukierki czekoladowe

Deser serwowany (*jeden do wyboru*)

- Szarlotka na ciepło, z lodami waniliowymi
- Panna cotta waniliowo-czekoladowa z sosem malinowym
- Lody z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym
- Mus chałwowy z sosem malinowym, migdałami i bitą śmietaną

Kawa, herbata

Zimna płyta

Sałatki (*dwie do wyboru*)

- Sałatka grecka z sosem vinaigrette
- Sałatka brokułowa z kurczakiem, sosem dijon i płatkami migdałów
- Tradycyjna sałatka jarzynowa

Tymbaliki drobiowe

Śledź w oleju z ziołami

Śledź w śmietanie z cebulą

Ryba po grecku

Jajka saute

Jajka z pastami smakowymi

Sos tatarski

Wędliny i żółte sery (*polędwica, salami, kabanosy*)

Masło



Mięsa pieczone podawane na zimno:

- Paszтет z żurawiną
- Rolady drobiowe z serem pleśniowym i szpinakiem
- Rolada z polędwiczki wieprzowej z kurkami i musem drobiowym

Domowy smalec

Ogórki kiszzone

Pieczywo

Kolacja na ciepło I (jedna do wyboru)

- Filet drobiowy nadziewany chrupiącymi warzywami i ziołami, z ziemniakami „wedges” i sosem serowym
- Pieczony łosoś podany na puree z białych warzyw z kalafiolem romanesco i sosem z czerwonego pesto
- Glazurowane żeberka wieprzowe na panczkraucie, z sosem barbecue
- Kita wieprzowa w całości z pieczonymi ziemniakami i kapustą z koperkiem, pomidorami i boczkiem*
- Pieczony rostbef w całości z sosem pieprzowym, opiekany ziemniakami i grillowanymi warzywami*

*potrawy serwowane przez kucharzy

Kolacja na ciepło II (jedna do wyboru)

- Barszcz czerwony z krokietem z mięsa wieprzowego
- Żurek staropolski
- Bouef strogonof

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata
Woda mineralna niegazowana (dzbanek 1l)

Dekoracja gratis: kwiaty, świece, pokrowce na krzesła

Cena od osoby: 245 zł brutto

Napoje bezalkoholowe

*Według zużycia

Soki owocowe Tymbark dzbanek 1l - 16,00 zł

Napoje gazowane firmy Pepsi 0,2l – 6,00 zł

*Bez limitu 20,00 zł/osoba:

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi – bez ograniczeń

