



MENU WESELNE

autorskie

Na specjalne życzenie istnieje możliwość samodzielnej kompozycji menu. Prezentujemy dwa przykłady takich propozycji.

MENU WESELNE TRADYCYJNE

Przystawka

Hekele śląskie na plastrach czerwonego buraka z grzankami 80g10g50g

Zupa

Rosół królewski wołowo-drobiowy z pulpecikami mięsnymi 300ml

Danie główne

Rolada z udźca wołowego z klasycznym farszem, podana z kluskami śląskimi i ciemnym sosem pieczeniowym oraz modrą kapustą 650g

Deser

Kołocz z serem i makiem - przyrządzany według tradycyjnej receptury 150g30g

Zimna płyta

Patera pieczonych mięs z sosem tatarskim 40g

- Karczek marynowany w ziołach i czosnku 40g

- Boczek pieczony, faszerowany szynką 40g

Pieczony pasztet z musem chrzanowym 40g10g

Galert wieprzowy (w formie tymbalików) 100g

Roladki z szynki faszerowane puszystym serkiem ziołowym 50g

Śledź w oleju z ziołami 50g

Śledź w śmietanie z cebulą 50g

Ryba po grecku 100g

Jajka faszerowane pastami smakowymi 50g

Tradycyjna sałatka jarzynowa z ziemniakami, jabłkiem i ogórkiem kiszonym 100g

Sałatka Szyngarki - bukiet sałat z pieczoną piersią kurczaka, brzoskwiniami i warzywami 100g

Pikle 50g: ogórek konserwowy, pieczarki marynowane, papryka konserwowa

Mix pieczywa 100g

Masło 20g

Gramatura 940g/ osoba

Kolacja I – serwowana

Marynowane żeberka wieprzowe ekstra mięsne podane z sosem barbecue, na panczkraucie 180g200g50g

Kolacja II – serwowana

Żur z boczkiem i kielbasą gotowany na wędzonce, podany z jajkiem 250g25g

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata

Woda mineralna niegazowana (dzbaneł 1l)



W ramach menu zapewniamy:

- Dekoracje (kwiaty, świece, pokrowce na krzesła, obrusy ze szlachetnych tkanin, serwetki, elegancką zastawę)
- Album pamiątkowy i butelkę wina

Cena od osoby: 275,00 zł brutto

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki 0,85l) – 27,00 zł/osoba

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki szklane 0,2l) – 33,00 zł/osoba

Na zamówienie

- Open bar alkoholowy
- Tort i ciasto
- Bufety tematyczne:
 - Candy bar
 - Wiejski stół
 - Ryby i owoce morza



MENU WESELNE WYKWINTNE

Przystawka

Tatar z łososia z marynowanym zielonym pieprzem, oliwą rzepakową i kaparami 120g

Zupa

Bulion z grzybów ze speclami z mąki gryczanej i oliwą ziołową 200ml50g

Danie główne

Pierś z kaczki sous vide podana z gnocchi z masłem i z pietruszką, sosem porter i puree z kapusty czerwonej 120g150g50g100g

Deser

Mus czekoladowy z wiśniami 160g40g

Zimna płyta

Roladka z kurczaka nadziewana szpinakiem z czosnkiem i gałką muszkatołową 40g

Marynowane w imbirze plastry schabu podane na pomarańczach 40g

Płatki rostbefu w rozmarynie 40g

Sos miodowo-winny 30g, mus chrzanowy 30g

Tymbaliki drobiowe 100g

Praliny rybne w octowej zalewie 100g

Strudel z łososia aromatyzowanego limonką z prowansalskim farszem warzywnym 50g

Śledź w oleju z ziołami 50g

Śledź w śmietanie z cebulą 50g

Trufle z sera pleśniowego w panierce z prażonych płatków migdałów 50g

Grillowana cukinia nadziewana ogórkiem zielonym, suszonymi pomidorami i twarożkiem 50g

Krewetka w panierce panko z sosem słodko-kwaśnym 70g

Bukiet sałat z serem feta, świeżymi pomarańczami oraz orzechami włoskimi 100g

Vol au vent z pastą z tuńczyka / wegetariańską 50g

Jajka klasyczne 50g

Mix pieczywa 100g

Masło 20g

Gramatura 1020g / osoba

Kolacja I – serwowana

Policzek wołowy w sosie demi glace podany z puree ziemniaczano-ziołowym oraz surówką z kapusty białej z warzywami 140g50g150g100g

Kolacja II – serwowana

Klasyczny Bouef strogonof 250g

Kolacja III – serwowana

Klarowny barszcz czerwony z pasztecikiem 250g120g – farsz do uzgodnienia

Napoje gorące i zimne bez ograniczeń:

Parzona kawa czarna lub biała oraz herbata

Woda mineralna niegazowana (dzbaneł 1l)



W ramach menu zapewniamy:

- Dekoracje (*kwiaty, świece, pokrowce na krzesła, obrusy ze szlachetnych tkanin, serwetki, elegancką zastawę*)
- Album pamiątkowy i butelkę wina

Cena od osoby: 330,00 zł brutto

Napoje bezalkoholowe bez ograniczeń

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki 0,85l) – 27,00 zł/osoba

Soki owocowe i napoje gazowane z grupy Pepsi (butelki szklane 0,2l) – 33,00 zł/osoba

Na zamówienie

- Open bar alkoholowy
- Tort i ciasto
- Bufety tematyczne:
 - Candy bar
 - Wiejski stół
 - Ryby i owoce morza

