

MENU WESELNE 2022 - 245zł/os

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

APERITIF

Kieliszek wina musującego

ZUPA

(jedna do wyboru)

- Rosół z perliczki z domowymi kluskami
- Krem z kurek z chrupiącym boczkiem i crème fraiche
- Krem z pieczonych pomidorów z czosnkiem, zielonym pesto i grzankami
- Krem ze świeżych szparagów (sezonowo)

DANIE GŁÓWNE

(cztery do wyboru) 2,5 por/os

- Tradycyjny zraz wołowy z wędzonym boczkiem i kiszonym ogórkiem
- Filet z kurczaka supreme' po włosku faszerowany szynką parmeńską, szpinakiem i mozzarellą, glazurowany miodem i gorczycą
- Tradycyjny kotlet schabowy smażony na maśle klarowanym
- Kotlet devolaille
- Bitki wieprzowe w sosie własnym z tymiankiem i rozmarynem
- Medalion ze schabu z oscypkiem i żurawiną
- Duszona wołowina w czerwonym winie z cebulką perlową
- Smażony sandacz z pieczarką portobello i sosem cherry
- Delikatna polędwica z dorsza gotowana w maśle klarowanym, podana na kremowym szpinaku z duszoną cebulką perlową

DODATKI

(trzy do wyboru) 1,5 por/os

- Frytki
- Ziemniaki gotowane
- Ziemniaki opiekane
- Pyzy
- Kluski śląskie
- Kopytka

WARZYWA

(cztery do wyboru) 1,5 por/os

- Buraczki
- Warzywa gotowane
- Kapusta modra
- Kapusta biała zasmażana
- Szparagi z maselkiem (sezonowo)
- Pieczone warzywa
- Szpinak w śmietanie
- Kalafior z bułką tartą
- Karmelizowana marchewka
- Surówki dobrane przez Szefa Kuchni

DESER

(jeden do wyboru)

- Mus z chałwy, z ciastkiem sezamowym, świeżymi owocami oraz sosem z owoców leśnych
- Deser lodowy ze świeżymi owocami, bitą śmietaną, sosem karmelowym i domową kruszonką
- Mini ptyś z jadalnym złotem, kremem czekoladowym, sosem angielskim, świeżymi owocami oraz paluchem sezamowym

ZIMNE ZAKĄSKI

(sześć do wyboru) 3 szt/os

- Tatar wołowy z cebulką perlową i korniszonem oraz majonezem z trufli
- Schab z brązową pieczarką i ziołami z musztardą francuską
- Galantyna z kurczaka z omletem i pieczarkami
- Roladka ze schabu z kurkami i świeżym tymiankiem
- Pieczony rostbef w niskiej temperaturze z domowym majonezem i korniszonem
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i oliwkami
- Terrina z kurczaka z oliwkami, marchewką i szpinakiem
- Galart drobiowy ze świeżym lubczykiem
- Mini szaszłyk z pieczonym łososiem, czarną oliwką, limonką i suszonymi pomidorami
- Roladka z wędzonego łososa z ziołowym twarożkiem
- Sandacz gotowany z kaparami i piklowaną rzodkiewką

SALATY

(dwie do wyboru) 1 por/os

- Sałatka grecka
- Klasyczna sałatka jarzynowa
- Sałata rzymska z pomidorami, mozzarellą, prażonym słonecznikiem i bazyliowym pesto
- Sałatka gyros
- Sałatka ziemniaczana z ogórkiem konserwowym i bekonem
- Sałatka cezarska z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z cykorii z grillowanym serem halloumi i łososiem z dressingiem cytrynowym i prażonymi orzechami

CIEPŁA KOLACJA PO PÓŁNOCY

(serwowana w stoły) 1 por/os

- Marynowane żeberka, duszone w kapuście kiszzonej i śmietanie
- Udko z kurczaka w miodzie
- Barszcz czerwony z pasztecikiem

NAPOJE

- Kawa, herbata, woda z cytryną (bez ograniczeń)

DODATKOWO PŁATNE:

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Soki owocowe 1l – 10 zł
Napoje gazowane 0,85l – 12 zł
Lemoniada w słoju 5l – 180 zł

ALKOHOLE:

Wódka Alaska 0,5 l – 45 zł
Wódka Wyborowa 0,5 l - 55 zł
Wódka Finlandia 0,5 l - 65 zł
Słój 5l z wybranym drinkiem – wyceniany indywidualnie
Wino domu białe/czerwone – 49zł/butelka

DODATKOWO PROPONUJEMY:

Wiejski stół (*swojskie wędliny, pasztet, schab wolno pieczony, smalczyk, ogórki, masło smakowe, domowy chleb*) **10kg / 990zł**

Deska serów i wędlin (*francuski camembert 600g, irlandzki cheddar 600g, włoski parmezan 500g, włoska prosciutto 600g, włoskie salami 600g, hiszpańskie chorizo 600g, konfitura z pomarańczy i moreli, oliwki, suszone pomidory, orzechy włoskie, oliwa z oliwek*) dla ok **60 os / 790zł**

Pieczony indyk **1kg/85zł**

Szynka z gnatem **1kg/95zł**

NA SŁODKO:

Ciasto cukiernicze **6zł / szt**
Owoce na paterach **1kg / 30zł**
Fontanna czekoladowa
Candy Bar
Tort weselny – wyceniany indywidualnie

CANDY BAR STANDARD 450 zł
10 sztuk z każdej pozycji

bezy
kolorowe deserki
pączki
muffiny
ptysie
babeczki owocowe
rożki

CANDY BAR GRAND 650 zł
14 sztuk z każdej pozycji

bezy
kolorowe deserki dwa rodzaje
pączki
donuty
muffiny
ptysie
babeczki owocowe
eklere
rożki

FONTANNA CZEKOLADOWA 690 zł
do 50 osób

smak do wyboru: mleczna, deserowa, biała
3kg czekolady
5kg owoców
pianki marshmallow
patyczki do nabijania owoców

FONTANNA CZEKOLADOWA 790 zł
powyżej 50 osób

smak do wyboru: mleczna, deserowa, biała
4kg czekolady
6kg owoców
pianki marshmallow
patyczki do nabijania owoców