

MENU WESELNE 299 PLN / OSOBA

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
Wino musujące na przywitaniu dla wszystkich.

PRZYSTAWKA -jedna do wyboru dla wszystkich

Indyk w maładze z sosem żurawinowym
Pstrąg w galarecie z sosem tatarskim
Łosoś w galarecie z sosem czosnkowym
Tatar z łososa
Roladka z łososa na pumperniklu
Crostiti -zapiekane kawałki bagietki podane z pomidorami, czosnkiem,
bazylią i oliwą
Łosoś marynowany
Paszтет z bakaliami z sosem żurawinowym
Różyczka z łososa i sandacza
Roladka z pstrąga z krewetkami w galarecie

ZUPA -jedna do wyboru dla wszystkich

Rosół z makaronem
Szparagowo -serowa
Brokułowa
Krem ze świeżych pomidorów
Zupa rybna
Borowikowa z łazankami

II DANIE - 5 rodzajów mięs, 3 porcje mięsne na osobę

Zrazy wołowe z kaszą
Eskolopki z polędwiczki wieprzowej z grzybami
Pierś kaczka z jabłkami
Kaczka pieczona z jabłkami
Medaliony wieprzowe w sosie grzybowym
Mieszek ze schabu nadziewany do wyboru:
Kapustą i grzybami
Pieczarkami
Warzywami
Polędwiczka wieprzowa z sosem borowikowym
Polędwiczka wieprzowa z boczkiem, śliwką zapiekana z oscypkiem
Zrazy wieprzowe z kaszą
Udka kurczaka faszerowane warzywami lub pieczarkami
Roladki drobiowe z suszonymi pomidorami i serem mozzarella w sosie

bazyliowym
Karkówka pieczona z cebulą i korniszonami
Kasztany drobiowe faszerowane serem i pietruszką
Mieszek ze schabu faszerowany porem i serem
Mieszek drobiowy nadziewany serem mascarpone i pastą paprykową
Bitki wołowe w sosie borowikowym
Roladka wołowa nadziewana kapustą kiszoną z kminkiem w sosie na bazie czerwonego wina
Roladki z indyka ze szparagami w sosie borowikowym
De Volaille
Filet z kurczaka faszerowany boczniakami i wędzonym boczkiem
Antrykot drobiowy z pieczarkami i serem
Karkówka rolowana boczkiem z fasolką szparagową
Szaszłyk drobiowy z ryżem
Schab z kapustą i grzybami
Kurczak w potrawce z ryżem
Roladka z indyka ze szpinakiem i serem ricotta
Schab po myśliwsku
Schab z pieczarkami
Szynka wieprzowa w sosie grzybowym z kluskami śląskimi
Schab z bekonem i szałwią w sosie śmietanowym z kluskami śląskimi
Pierś kurczaka zapiekana z serem ananasem bądź brzoskwinia
Zrazy z łososia w sosie kurkowym
Roladki z białej ryby w sosie koperkowym
Dzwonek z łososia zapiekany z pomidorami i migdałami
Pstrąg Pani Walewska

DODATKI:

Frytki
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Zestaw surówek (3 rodzaje)
Jarzyny blanszowane

PRZEKĄSKI ZIMNE (KOLACJA) -do wyboru 16 rodzajów

Kaczka faszerowana
Półmisek wędlin i warzyw w formie Starego Wiatraka
Łosoś w galarecie
Szczupak faszerowany
Sandacz faszerowany
Trio ryb wędzonych
Różyczki z łososia i sandacza
Roladki z pstrąga wędzonego z krewetkami w galarecie

Tymbaliki z pstrąga i łososia
Pstrąg w galarecie
Tatar z łososia
Łosoś marynowany
Śledź w oleju
Śledź po kaszubsku
Śledź w śmietanie
Śledź po japońsku (sos majonezowy, groszek, cebula, jajko gotowane)
Śledzik z wiśnią, cebulką i różowym pieprzem
Tatar ze śledzia z marynatami
Terina z kaczych wątróbek
Rolada z kaczki
Południczka wieprzowa trzy smaki:
– paprykowa
– szpinakowa
– grzybowa
Południczka trzy pieprze
Mięsa pieczone -Deska mięs pieczonych:
Karkówka
Pasztet
Rolada wieprzowa z boczkiem i grzybami
Schab w maładze z morelą
Roladki:
Drobiowa
Wieprzowa
Cielęca
Rozbef wołowy na sałatce ziemniaczanej
Indyk z brzoskwinią
Mozzarella z pomidorami
Tatar wołowy
Sałatka grecka
Sałatka szynkowa
Sałatka z kurczaka z curry
Sałatka jarzynowa
Sałatka z tuńczykiem
Sałatka brzoskwiniowa z kukurydzą
Szparagi w szynce
Kolby kukurydzy w szynce
Jajko faszerowane sosie szczypiorkowym
Galareta z kurczaka
Carppaccio z łososia
Ozory w galarecie
Żołądki w galarecie
Sałatka mix I -ananas, melon, kiwi, sos winegret

Salatka mix II -rucola, awokado, pomidorki koktajlowe, pomarańcze, sos winegret

OK. 22.00 (dwa dania do wyboru)

Szaszłyki z ryżem

Pieczone udka z kurczaka z ziemniakami pieczonymi

Kurczak w cieście w sosie słodko-kwaśnym

Medalion z szynki w sosie pieczeniowym

Mix szaszłyków na grubej frytce

PO PÓŁNOCY ok. 1.00 Ciepłe danie (jedno do wyboru):

Szynka pieczona z sosem

Indyk faszerowany owocami i sosem żurawinowym

Łosoś pieczony w całości z warzywami i ryżem

Ok. 3.00 ZUPA (dwie do wyboru)

Żurek

Barszcz

Flaki

Strogonow

CIASTO

5 rodzajów ciast w formie stołu szwedzkiego

NAPOJE – bez ograniczeń do konsumpcji

Kawa

Herbata

Woda gazowana i niegazowana

Napoje gazowane i niegazowane

Wódka (cena zakupu w hurcie nie przekraczająca 28 pln / but 0,5l)

Powyższe menu jest przykładowe i może ulec zmianie na życzenie.
W cenę wliczona jest również dekoracja stołów: pokrowce na krzesła,
świeże bukiety kwiatów