

WESELE

WILLA DECJUSZA 2017

SREBRNE MENU

Toast na powitanie gości szampanem

OBIAD I

Plastry indyka marynowanego w otoczeniu sosu balsamicznego i bukietu sałat
Rolada wołowa z nadzieniem grzybowym, puree ziemniaczane w naleśniku zawijane
Lody Decjusza z bitą śmietaną i owocami

OBIAD II

Tatar z wędzonego łososia na grzance w otoczeniu kaparów
Schab w sosie kurkowym z bezą ziemniaczaną i czerwoną kapustą
Szarlotka na sosie waniliowym

OBIAD III

Rosół królewski z makaronem i dodatkami
Połędwiczki wieprzowe w sosie czosnkowo-rozmarynowym z pieczonymi ziemniaczkami, zestaw surówek
Mus czekoladowy dekorowany wiśnią

OBIAD IV

Delikatny krem grzybowy z grzankami
Zestaw mięs pieczonych (schab, roladka z kurczaka, udziec wołowy), puree ziemniaczane, bukiet warzyw
Panacotta na sosie truskawkowym podana ze świeżą miętą

ZIMNA PŁYTA

Półmiski wędlin staropolskich
Deska serów francuskich
Tarty z łososiem i brokułami, z fetą i szpinakiem
Śledzie podane na trzy sposoby
Sałatka nicejska
Sałatka jarzynowa
Delikatne tymbaliki drobiowe
Półmiski pasztetów wiejskich
Terina z kurczaka
Włoska mozzarella z pomidorkami i bazylią
Jajka skropione delikatnym sosem majonezowym
Schab pieczony ze śliwką i z morelą
Rożki z szynki z nadzieniem tuńczykowym
Sos czosnkowy, sos chrzanowy
Pieczywo

DANIA CIEPŁE

Do wyboru 1 zupa

Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniaczkiem

Żurek po krakowsku z jajkiem i chrzanem

Do wyboru 1 drugie danie

Indyk w sosie staropolskim z kluseczkami i czerwoną kapustą

Placki ziemniaczane po zbójnicku

TORT

smak i kształt do uzgodnienia

NAPOJE

kawa, herbata, woda, soki - bez limitu

CENA 190,00 zł/osoba

ZŁOTE MENU

Toast na powitanie gości szampanem

OBIAD I

Mozzarella z mango i z wędzoną szynką oblane sosem balsamicznym i pesto
Krem ze świeżego szpinaku podany z gruszką Williamsa i bitą śmietaną
Łosoś w sosie z zielonego pieprzu, z zapiekanką ziemniaczaną i grilowaną cukinią
Pianka o smaku Baileys z truskawkami

OBIAD II

Salatka cezar z kurczakiem, kaparami i anchois
Krem z brokuł podany z prażonymi migdałami
Pierś z kaczki z czerwoną kapustą i jabłkiem
Sernik z gorącymi wiśniami

OBIAD III

Camembert w szynce dojrzewającej na puree gruszkowym obsypany prażonymi bakaliami
Krem z dyni z szafranem i płatkami migdałowymi
Wołowina w sosie koniakowym z puree selerowym
Tiramisu w otoczeniu pomarańczy

OBIAD IV

Zielone szparagi zawinięte w szynkę dojrzewającą podane na grzance z grilowanymi pomidorkami
Rosół z pierożkami cielęcymi
Połędwiczka z dzika z puree ziemniaczanym i kwaśną kapustą
Gruszka w cieście filo na sosie czekoladowym z lodami

ZIMNA PŁYTA

Półmiski wędlin staropolskich
Deska serów francuskich
Mięsa pieczone: schab ze śliwką
i morelą, rozbeł
Delikatne galaretki drobiowe
Szparagi w szynce dojrzewającej z sosem kaparowym
Półmiski pasztetów wiejskich
Pierś z indyka z owocami
Tatar z łososia
Łosoś na limonce i świeżej sałacie
Tarta łososiowo-brokułowa, serowa, grzybowa
Mozarella Caprese
Salatka z wędzonym kurczakiem
Salatka jarzynowa
Zielona sałata z gruszką, serem i orzechami
Sos koperkowy, cumberland, czosnkowy, żurawinowy
Pieczywo mieszane

DANIA CIEPŁE

Do wyboru 1 zupa

Schab po cygańsku

Żurek po krakowsku z jajkiem i chrzanem

Potrąka z dziczyzny na ostro

Do wyboru 1 drugie danie

Pierś z kurczaka podana z sosem z kawałkami borowików i szparagami

Schab w sosie z kolorowego pieprzu z białą fasolką i czerwoną papryką

Medaliony cielęce w sosie serowym z żurawiną i z bukietem warzyw

Plastry wieprzowiny w sosie miodowo - balsamicznym

TORT

smak i kształt do uzgodnienia

CIASTA WESELNE , BABECZKI, OWOCE

NAPOJE

kawa, herbata, woda, soki - bez limitu

CENA 240,00 zł/osoba

OFERTA DODATKOWA

ALKOHOLE I NAPOJE

Open Bar – wino, piwo, wódka – 60,00 zł/
osoba pełnoletnia

Butelka wina - od 60,00 zł

Butelka wódki - od 60,00 zł

Napoje gazowane – 12,00 zł/osoba

Korkowe – 10,00 zł/osoba pełnoletnia

SŁODKOŚCI

Ciasta weselne i owoce - 12,00 zł/osoba

Paczki z ciastami dla gości 0,6 kg - 25,00 zł

ATRAKCJE KULINARNE

Pieczone prosię – 1500,00 zł

Pieczone prosię faszerowane kaszą i mięsem, podane na ciepło z zasmażaną kapustą

Szynka Podkomorzego z kością – 800,00 zł

Bufet staropolski – 60,00 zł / osoba (nie mniej niż 1200,00 zł)

Pęta kiełbasy wiejskiej

Kabanos na ostro

Szynka wędzona

Boczek wędzony

Plastry czarnego salcesonu

Golonka gotowane

Kociołek z żurem gotowanym na zakwasie

Smalec po królewsku na trzy sposoby

Ogórki kiszone

Kapusta kiszona z marchewką i jabłkiem

Pajdy chleba

Pokaz zwijania sushi – 18,00 zł / osoba*

Smażenie naleśników – 10,00 zł / osoba*

Rurki z kremem – 10,00 zł / osoba*

Lody gałkowane – 10,00 zł / osoba*

*nie mniej niż 500,00 zł

GRILL DWUGODZINNY W SEZONIE LETNIM

Standard: 40,00 zł / osoba

Karczek pieczony w ziołach

Szaszłyki drobiowe

Kaszanka z cebulką

Kiełbaski grillowe

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Salatka wiosenna

Pomidorki z bazylią

Sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Pieczyno

Vip: 65,00 zł / osoba

Polędwiczka wieprzowa

Polędwica wołowa

Filet z kaczki marynowany w jałowcu

Pstrąg pieczony

Szaszłyki z krewetkami tygrysimi

Szaszłyki mięsno-warzywne

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Mix салат z dresingiem cytrynowym

Pomidorki z mozzarellą

Surowe warzywa +dipy

Sos czosnkowy, żurawinowy, tysiąca wysp,

musztarda francuska

Pieczyno mieszane