



WESELE 2019

SREBRNE MENU

Toast na powitanie gości szampanem

OBIAD I

Salatka z wędzonym kurczakiem i filetowanym grapefruitem
Schab w sosie kurkowym z bezą ziemniaczaną i czerwoną kapustą
Lody Decjusza z bitą śmietaną i owocami

OBIAD II

Tatar z wędzonego łososia na grzance w otoczeniu kaparów
Plastry indyka nadziewane figami z sosem paprykowym, kluseczki śląskie, warzywne tagiatelle
Szarlotka na sosie waniliowym z gałką lodów

OBIAD III

Rosół królewski z makaronem i dodatkami
Polędwiczki wieprzowe w sosie czosnkowo-rozmarynowym z pieczonymi ziemniaczkami, zestaw surówek
Krem brulle z gałką lodów jagodowych

OBIAD IV

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

ZIMNA PŁYTA

Półmiski wędlin staropolskich
Deska serów francuskich
Tarta serowo-warzywna, pieczarkowo-chrzanowa
Śledzie podane na trzy sposoby
Salatka gyros z grillowanym kurczakiem
Salatka jarzynowa
Delikatne tymbaliki drobiowe
Półmiski pasztetów wiejskich
Włoska mozzarella z pomidorkami i bazylią
Jajka skropione delikatnym sosem majonezowym
Schab pieczony ze śliwką i z morelą
Śliwki boczkiem owijane
Sos czosnkowy, sos chrzanowy
Pieczywo

DANIA CIEPŁE

I ciepłe - do wyboru 1 drugie danie

Kurczak w curry z kolorowym ryżem i surówką z białej kapusty
Placki ziemniaczane po zbójnicku

II ciepłe - do wyboru 1 zupa

Barszcz czerwony z krokietem lub kapuśniaczką
Żurek po krakowsku z jajkiem i chrzanem

TORT

smak i kształt do uzgodnienia

NAPOJE

kawa, herbata - bez limitu
woda, soki - bez limitu
napoje gazowane - 0,3 l/osoba

CENA 199,00 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 kolorowym risotto i grillowaną cukinią
Pianka o smaku Baileys z owocami sezonowymi

OBIAD II

Salatka cesar z kurczakiem, kaparami i anchois
Krem z brokuł podany z prażonymi migdałami
Pierś z kaczki z zapiekanką ziemniaczaną i karmelizowanym jabłkiem nadziewanym
czerwoną kapustą
Sernik z gorącymi wiśniami

OBIAD III

Camembert w szynce dojrzewającej na pure gruszkowym obsypany prażonymi bakaliami
Krem z dyni z płatkami migdałowymi
Wołowina w sosie koniakovym z pure selerowym i fasolką szparagową
Tiramisu

OBIAD IV

Zielone szparagi zawinięte w szynkę dojrzewającą podane na grzance z grillowanymi
pomidorkami
Rosół z pierożkami cielęcymi
Duet mięs pieczonych (wołowina, kacze udko) ziemniaczki z wody, warzywa na parze
Gruszka z bakaliami i czekoladą

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 na grzance
Łosoś na limoncy i świeżej sałacie
Tarta z kurczakiem-i pomidorami, brokułowa, serowa,
Sałatka Caprese
Sałatka z wędzonym kurczakiem
Mix sałat z serami i orzechami
Sos koperkowy, cumberland, czosnkowy, żurawinowy
Pieczywo mieszane

DANIA CIEPŁE

I ciepłe - do wyboru 1 drugie danie

Pierś z kurczaka podana z sosem z kawałkami borowików i szparagami
Schab w sosie z kolorowego pieprzu, pieczone ziemniaki i zielona fasolka
Policzki wieprzowe w sosie chrzanowym, kluseczki gnocchi i karmelizowany burak
Papryka faszerowana kaszą gryczaną i warzywami grillowanymi z sosem z pieczonych pomidorów i sałatka z rucoli - opcja wegetariańska

II ciepłe - do wyboru 1 zupa

Schab po cygańsku
Żurek po krakowsku z jajkiem i chrzanem
Potrawka z dziczyzny na ostro

TORT

smak i kształt do uzgodnienia

CIASTA WESELNE , BABECZKI, OWOCE

NAPOJE

kawa, herbata - bez limitu
woda, soki - bez limitu
napoje gazowane - 0,3 l/osoba

CENA 260,00 zł/osoba

OFERTA DODATKOWA

ALKOHOLE

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

Butelka wina - od 60,00 zł

Butelka wódki - od 70,00 zł

Korkowe – 10,00 zł/osoba pełnoletnia

SŁODKOŚCI

Ciasta weselne i owoce - 18,00 zł/osoba /15 dag/osoba/

Paczki z ciastami dla gości 0,5 kg - 25,00 zł

ATRAKCJE KULINARNE

Pieczone prosię nadziewane kaszą i mięsem z kapustą kiszoną – 1500,00 zł /na ok. 50 osób/

Szynka Podkomorze z kością + kapusta zasmażana i ziemniaczki pieczone – 1000,00 zł /na ok. 50 osób/

Bufet staropolski – 1500,00 zł /na ok. 50 osób/

100 gram/os

Pęta kielbasy wiejskiej

Kabanos na ostro

Szynka wędzona

Boczek wędzony

Plastry czarnego salcesonu

Smalec po królewsku na trzy sposoby

Ogórki kiszone

Pajdy chleba

Kociołek z żurem gotowanym na zakwasie - 150 ml/os

Kaszanka z cebulką i jabłkiem - na ciepło- 100 gram/os

GRILL DWUGODZINNY W SEZONIE LETNIM

Standard: 40,00 zł / osoba / nie mniej niż 2000,00 zł/

Karczek pieczony w ziołach

Szaszłyki drobiowe

Kielbaski grilowe

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Salatka wiosenna

Pomidorki z bazylią

Sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Pieczyno

Vip: 65,00 zł / osoba /nie mniej niż 2000,00 zł/

Stek wieprzowy

Filet z kaczki marynowany w jałowcu

Pstrąg pieczony

Szaszłyki z krewetkami tygrysimi

Warzywa grillowane

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Mix sałat z dresingiem cytrynowym

Sałatka wiosenna

Sos czosnkowy, żurawinowy, tysiąca wysp, musztarda francuska

Pieczycwo mieszane