

OFERTA WESELNA 2021 – 2022

MENU W WERSJI EXCLUSIVE

PRZYSTAWKI

- Pate z wątróbek drobiowych / sos cumberland / chałka
- Plastry łososia marynowane w cytrusach / fenkuł / awokado
- Kaczka / marynowana gruszka / sałatka ziołowa
- Sernik z wędzonego pstrąga / sfera limonkowa / parmezan
- Mini sałatka Cesar z grilowanym kurczakiem i grzanką
- Krokiet z kaszanki / mus jabłkowy z majerankiem / chrust z pora (podawane na ciepło)

ZUPY

- Rosół wołowy z makaronem
- Krem z pomidorów z wędzoną papryką i serem feta
- Zupa z zielonego groszku z wędzoną szynką i oliwą miętową
- Krem z leśnych grzybów z creme fraiche i groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw podawany z grzanką z pesto i parmezanem
- Aromatyczna zupa rybna na mleku kokosowym z chrupiącą krewetką
- Krem kurkowy podawany z gratiną z pasternaku i topinamburu
- Zupa ziołowo – cebulowa podawana z grzankami
- Krem z cukinii z kardamonem i chipsem warzywnym

DANIA GŁÓWNE (4 mięsa do wyboru – 3 kawałki na osobę)

- Kotlet drobiowy w panku
- Pieczona karkówka w aromacie majeranku
- Roladki schabowe faszerowane boczkiem i ogórkiem
- Kotlet DeVolaille z serowym nadzieniem
- Pieczony schab w aromacie kminku
- Bitki wołowe z grzybami leśnymi
- Kieszonki schabowe z pieczarkowym nadzieniem
- Golonka strzałkowa Piłźnieńska
- Pieczeń myśliwska z dziczyzny
- Zrazy staropolskie z wołowiny
- Rolada z kurczaka faszerowana szpinakiem i papryką

/ do wyboru sos pieczeniowy lub grzybowy /

SURÓWKI (4 do wyboru)

- Ćwikła z chrzanem
- Z kapusty pekińskiej
- Pekińska w sosie winegret
- Marchewka z brzoskwinia
- Seler z rodzynkami
- Kapusta zasmażana (młoda kapusta sezonowo)
- Warzywa z pary
- Mizeria (sezonowo)
- Colesław
-

ZIEMNIAKI Z KOPERKIEM

DESER

- Czekoladowe brownie z konfiturą wiśniową na gorąco
- Mus Tiramisu z cygaretką i musem owocowym
- Szarlotka z creme anglaise
- Puchar lodowy z bitą śmietaną i owocami w żelu
- Kokosowa Panna Cotta z sosem karmelowym
- Sernik z czarnego bzu z polewą z różowej czekolady (forma lodów na patyku)

I KOLACJA (jedno do wyboru)

- Biała pieczeń ze schabu / sos kurkowy / kluski śląskie / buraczki
- Cordon Blue z kurczaka / kroiety ziemniaczane / marchew duszona w maśle
- Łosoś z chrustem korzennym / bataty / mix sałat
- Pieczony antrykot / sos pieprzowy / ziemniaki opiekane / brukselka
- Pstrąg podany z pieca / maślane warzywa / gratin ziołowy
- Pierś z kaczki / demi glace z suszonymi owocami / risotto / brokuł
- Konfitowane kacze udko / sos wiśniowy / kopytka / czerwona kapusta z teryaki
- Połędwiczka wieprzowa sous vide / sos śmietanowo – pieczarkowy / kluseczki tymiankowe/ surówka z białej kapusty na ostro
- Rolada z indyka faszerowana bakaliarni / suflet ze słodkich ziemniaków / marchew z brzoskwinia
- Udziec jagnięcy / ziemniaki gratin / groszek cukrowy / sos rozmarynowy
- Sznyceł z dzika z kaparami / sos śmietanowy na białym winie / kasza z grzybami
- Dorsz w szynce parmeńskiej / rosti ziemniaczane / ratatouille
- Pieczony udziec jelenia / wiejska kasza / karmelizowany burak

II KOLACJA (jedno do wyboru)

- Gulasz z dziczyzny podawany z wiejskim chlebem
- Strogonoff z kurczaka
- Filet z pstrąga w syropie klonowym / beza ziemniaczana / seler z orzechami i rodzynkami
- Pikantny gulasz węgierski na wołowinie
- Wieprzowina w podgrzybkach
- Staropolski bigos na czerwonym winie z wędzoną śliwką i grzybami
- Kurczak faszerowany musem pietruszkowym / ziołowa polenta z kaszy mannej / kalafior
- Kurczak w sosie Curry podawany z ryżem basmati
- Forszmak podawany z wiejską kaszą
- Chrupiący schab w sosie słodko-kwaśnym z makaronem ryżowym
- Policzki wołowe / pieczone ziemniaki / puree z selera

III KOLACJA(jedno do wyboru)

- Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem z ciasta francuskiego (nadzienie mięsno – kapuściane)
- Kwaśnica na żeberku cielęcym z ziemniakami
- Żur podkarpacki z kiełbasą i jajkiem podawany w chlebie
- Zupa gulaszowa podawana ze szpeclami
- Pikantna zupa rybna z warzywami
- Tradycyjne Flaki z dodatkiem szpinaku i suszonych pomidorów

BUFETY

Bufet zimny podstawowy

- Półmiski wędlin (dwa rodzaje szynki, kabanos, kiełbasa swojska, pasztet)
- Tymbaliki drobiowe z octem rozmarynowym
- Śledz (do wyboru: w śmietanie, kaszubski, w curry)
- Pstrąg wędzony
- Tarteletki faszerowane musem tuńczykowym, serowym i szynkowym
- Koreczki z melona, mozzarelli i szynki parmeńskiej z bazylią
- Daktyle lub śliwki w boczku
- Pysy z kozim serem i konfiturą z cebuli
- Muszle makaronowe faszerowane tuńczykiem z sezamem

SALATKI (3 do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka Grecka
- Sałatka z buraków konserwowych z jajkiem
- Sałatka z selera konserwowego z szynką i ananasem
- Sos tatarski
- Sałatka z pomidorów z mozzarellą, bazylią i balsamico
- Sałatka makaronowa z pesto i grilowanymi warzywami
- Sałatka Gyros z czerwoną kapustą
- Sałatka ziemniaczana ze śledziem i szpinakiem
- Sałatka Waldorf z kurczakiem

NAPOJE CIEPŁE (kawa, herbata) **ZIMNE**(woda,soki,napoje gazowane) bez ograniczeń

OWOCE (winogrona,mandarynki, ananas, owoce sezonowe)

STÓŁ BIESIADNY

- Szynka weselna
- Pieczony schab faszerowany bakaliami
- Rolada boczkowa nadziewana polędwiczką
- Pasztet z dziczyzny
- Sałatka z salcesonem i piklami
- Swojski boczek
- Kiełbasa swojska
- Mix pierogów podsmażanych (na ciepło w podgrzewaczu)
- Smalczyk
- Wiejski chleb na zakwasie
- Polskie marynaty (kiszony ogórek, grzyby, papryka)
- Proziaki
- Dodatkowo: żurawina, musztarda, chrzan, masło czosnkowe

MENU WEGETARIAŃSKIE

Obiad

- Palony kozi ser na sałatce ziołowej z marynowanym imbirem
- Zupa ziołowo – cebulowa z grzanką
- Grilowane warzywa zapieczone z przepiórczym jajem na cieście francuskim z balsamico
- Deser jak w menu standard

Kolacja

- Kasza gryczana z warzywami zagęszczona masłem i parmezanem
- Filet z łososia w chrupiącej panierce podawany z kremowym szpinakiem
- Panierowany ser Camembert z gorącą żurawiną, rukolą i kompresowanym burakiem
- Ziemniaczane rosti zapiekane z pieczarkami i serem
- Papryka faszerowana kuskusem z warzywami i estragonem

DODATKOWO

- Pieczony dzik (chleb, smalczyk, kiszzone ogórki, chrzan, żurawina) - **1200zł**
- Pieczony prosiak (chleb, smalczyk, kiszzone ogórki, chrzan, musztarda) - **1000zł**
- Łosoś w marchewkowej łusce
(na lustrze z pstrągiem, krewetkami, sosem tysiąca wysp) - **700zł**
-

BUFET ZIMNY EXTRA

- Mini sałatka z brokuła z sosem czosnkowym (w szklance) - **6zł** szt
- Kulki serowe (orzechowe, paprykowe, kawowe, z czarnuszką, z słonecznikiem) - **5zł** 5szt
- Tartinki z szynką i karmelizowanym porem - **5zł** szt
- Vol-a-venty z musem z wędzonego pstrąga - **10zł** (3szt os)
- Rolada szpinakowa z wędzonym łososiem i kremowym serem - **10zł** (3szt os.)
- Mini sałatka zawinięta w ogórek - **5zł** szt
- Schab w galarecie z brokułem i oliwkami - **4zł** szt
- Terina z golonki - **6zł** za 100g
- Ryba po grecku - **5zł** za 100g
- Jaja faszerowane sosem tatarskim - **5zł** (2 szt os.)
- Deska serów z bakaliami, orzechami i winogronem - **50zł**
- Półmisek ryb i owoców morza - **300zł**
-

SŁODKI BUFET (15zł osoba – 4sz deserów)

- Tarta cytrynowa z włoską bezą
- Tarta owocowa z kremem mascarpone
- Sernik mango
- Torcik czekoladowy
- Bezy z kremem i owocami
- Mix mini deserów
- Szarlotka
- Kulki kokosowe i orzechowe (Rochery)
- Tarteletki z kremem i owocami
- Trufle czekoladowe

