

OFERRTA WESELNA 2021 – 2022

MENU W WERSJI STANDARD

ZUPY

- Rosół wołowy z makaronem
- Krem z pomidorów z wędzoną papryką i serem feta
- Krem z leśnych grzybów z creme fraiche i groszkiem ptysiowym
- Krem z białych warzyw podawany z grzanką z pesto i parmezanem
- Zupa ziołowo – cebulowa podawana z grzankami

DANIA GŁÓWNE (4 mięsa do wyboru – 2 kawałki na osobę)

- Kotlet drobiowy w panko
- 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 Pilźnieńska
/ do wyboru sos pieczeniowy lub grzybowy /

SURÓWKI (4 do wyboru)

- Ćwikła z chrzanem
- Z kapusty pekińskiej
- Pekińska w sosie winegret
- Marchew 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

I KOLACJA (jedno do wyboru)

- Biała pieczeń ze schabu / sos kurkowy / kluski śląskie / buraczki
- Cordon Blue z kurczaka / krokiety ziemniaczane / marchew duszona w maśle
- Łosoś z chrustem korzennym / bataty / mix sałat
- Policzki wołowe / pieczone ziemniaki / puree z selera
- Pstrąg podany z pieca / maślane warzywa / gratin ziołowy
- Kurczak faszerowany musem pietruszkowym / ziołowa polenta z kaszy mannej / kalafior
- Konfitowane kacze udko / sos wiśniowy / kopytka / czerwona kapusta z teryaki

II KOLACJA (jedno do wyboru)

- Strogonoff z kurczaka
- Pikantny gulasz węgierski na wołowinie
- Wieprzowina w podgrzybkach
- Staropolski bigos na czerwonym winie z wędzoną śliwką i grzybami
- Kurczak w sosie Curry podawany z ryżem basmati
- Forszmak podawany z wiejską kaszą

III KOLACJA (jedno do wyboru)

- Tradycyjny barszcz czerwony podawany z pasztecikiem z ciasta francuskiego (nadzienie mięsno – kapuściane)
- Żur podkarpacki z kiełbasą i jajkiem
- Zupa gulaszowa podawana ze szpeclami

BUFETY

Bufet zimny podstawowy

- Półmiski wędlin (dwa rodzaje szynki, kabanos, kiełbasa wiejska)
- Pasztet domowy z żurawiną
- Tymbaliki drobiowe z octem rozmarynowym
- Szynka faszerowana musem jajecznym w galarecie
- Śledź (do wyboru: w śmietanie, kaszubski, w curry)
- Pstrąg wędzony
- Tarteletki faszerowane musem tuńczykowym, serowym i szynkowym

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)

MENU WEGETARIAŃSKIE

Obiad

- Palony kozi ser na sałatce ziołowej z marynowanym imbirem
- Zupa ziołowo – cebulowa z grzanką
- Grillowane 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

STÓL BIESIADNY - 1500zł

- Szynka biesiadna z golonką
- Pieczony schab faszerowany bakaliami
- Rolada boczka nadziewana polędwiczką
- Pasztet z dziczyzny
- Sałatka z salcesonem i piklami
- Swojski boczek
- Kiełbasa swojska
- Kabanos
- 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

DODATKOWO

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

BUFET ZIMNY EXTRA

- Koreczki z melona, mozzarelli i szynki parmeńskiej z bazylią - **12zł** (3szt os.)
- Mini sałatka z brokuła z sosem czosnkowym (w szklance) - **6zł** szt
- Daktyle lub śliwki w boczku - **8zł** (3szt os.)
- Kulki serowe (orzechowe, paprykowe, kawowe, z czarnuszką, z słonecznikiem) - **5zł** 5szt
- Tartinki z szynką i karmelizowanym porem - **5zł** szt
- Pysie z kozim serem i konfiturą z cebuli - **5zł** szt
- Vol-a-venty z mussem z wędzonego pstrąga - **10zł** (3szt os.)
- Muszle makaronowe faszerowane tuńczykiem z sezamem - **12zł** (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** (2szt os.)

- Deska serów z bakaliami, orzechami i winogronem - **50zł**
- Półmisek ryb i owoców morza - **300zł**

SŁODKI BUFET – 15zł osoba (4szt na osobę)

-
- 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**