

Menu weselne

Zupa:

Rosół na wielu mięsach i jarzynach

Dania główne serwowane na półmiskach:

(5 mięs do wyboru)

2,5 kawałka na osobę

Rolada wołowa

Kotlet schabowy z pieczarką, zapiekany serem

Kotlet schabowy

Tradycyjny kotlet de volaille

Kotlet drobiowy panierowany

Aromatyczny warkocz z karkówki wieprzowej

Filet z kurczaka z pomidorem i ziołami, zapiekany serem mozzarella

Roladka z indyka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami

Udko z kaczki

Dania specjalne:

(do wyboru jedna z pozycji)

Łosoś w chrzanowej pierzynie

Polędwiczka wieprzowa w sosie borowikowym

Pstrąg ze szpinakiem owijany boczkiem

Roladki drobiowe faszerowane szparagami

Dodatki skrobiowe:

(2 dodatki do wyboru)

kluski śląskie (z sosem pieczeniowym)

kluski szare (z sosem pieczeniowym)

ziemniaki gotowane z koperkiem

purée ziemniaczane

frytki

Surówki:

(3 surówki do wyboru)

Modra kapusta (na ciepło)

Biała kapusta

Kapusta biała zasmażana (na ciepło)

Marchew z pomarańczą

Buraczki

Warzywa gotowane

Deser:

Owoce

Ciasta z lokalnej cukierni (3 kawałki na osobę)

Lody z musem truskawkowym lub Panna cotta z malinami

kawa podana w termosach

Zimne przekąski:

(7 pozycji do wyboru)

tradycyjne mięsa pieczone na miejscu
wędliny od lokalnych dostawców
deska serów (lazur, camembert, bursztyn, rubin, gouda)
pasztet na wielu mięsach z żurawiną
tatar wołowy
tymbaliki drobiowe
galareta wieprzowa
melon owijany szynką dojrzewającą
szparagi owijane szynką dojrzewającą
pieczywo czosnkowe
jajka mollet z majonezem
śledzie w sosie pomidorowym
mintaj w zalewie octowej
roladki z tortilli faszerowane łososiem wędzonym
roladki szynkowe z nadzieniem chrzanowym
śliwki owijane boczkiem
kruche babeczki faszerowane twarożkami

(do zimnych przekąsek serwujemy masło z pieczywem mieszanym)

Sałaty

(2 do wyboru)

Sałatka grecka
Sałatka gyros
Sałatka caprese
Sałatka nicejska
Sałatka jarzynowa
Sałatka z porem i wędzonym kurczakiem

I Ciepła kolacja serwowana na półmiskach

(3 pozycje do wyboru)

1,5 kawałka na osobę

Szaszłyk drobiowy nadziewany boczkiem i warzywami
Eskalopki drobiowe
Golonka wieprzowa
Pieczone żeberka wieprzowe
Befszyk wieprzowy ze smażoną cebulą i musztardą
Aromatyczna karkówka smażona
Udło z kury faszerowane warzywami
Panierowany kotlet schabowy z pieczarką, zapiekany serem
Panierowany Kotlet drobiowy z ananasem, zapiekany serem

Dodatki skrobiowe:

(do wyboru jedna z pozycji)

Frytki
Ćwiartki ziemniaczane z pieca
Dufinki

Surówki:

(do wyboru jedna pozycja)

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z Kiszzonej kapusty

Surówka z prażonym słonecznikiem oraz ogórkiem zielonym

Surówka z porem i groszkiem

II Kolacja

Uroczyście podany udziec przez Szefa kuchni serwowany z kaszą,
kapustą zasmażaną oraz sosem z polskich grzybów

lub

Krokiet z farszem mięsnym oraz z kapustą i grzybami
serwowany z barszczem dla każdego z gości

lub

Bigos staropolski z dziczyzną oraz polskimi grzybami

III Kolacja

(serwowana na szwedzkim stole)

Bogracz z kluskami kładzionymi

lub

Strogonow

lub

Flaki

Poprawiny

Rozpoczęcie 13:00

Zupa:

Rosół
lub
Żurek wiejski z jajkiem

Dania główne serwowane na półmiskach:

Cordon bleu(schabowy nadziewany szynką i serem)
Mięso z dnia uroczystości weselnej

Dodatki :

kluski śląskie (z sosem pieczeniowym)
gotowane ziemniaki z koperkiem
warzywa gotowane
kiszona kapusta z grzybami na ciepło

Deser:

Ciasta z lokalnej cukierni
kawa w termosach

Po deserze:

Zimne przekąski
Mięso z dnia uroczystości weselnej

Cennik usług dodatkowych :

Sabrage-sztuka otwierania szampana szablą	200 zł
Stół ze słodkościami	ok.900 zł
Paśnik z tradycyjnymi mięsnymi wyrobami	ok.900 zł
Fontanna z czekoladą belgijską	500 zł
Dekoracja literami świetlnymi LOVE	300 zł
Grill w ogrodzie (menu do ustalenia)	-----
Profesjonalny pokaz sztucznych ogni z oprawą muzyczną	ok.3500 zł
Cocktail Event bar	ok.1000 zł
Fotobudka	500 zł
Uroczystość weselna w ogrodzie restauracji	1500 zł

Dania

(wegetariańskie, wegańskie, bezglutenowe)

do wyboru

Panierowany camembert z żurawiną

Placki smażone wielowarzywne

Kotleciki z kalafiora

Kotleciki sojowe

Tagliatelle z sosem borowikowym

Pakiet srebrny

Aperitif: Szampan na powitanie
Dania podane wieloporcyjowo (do wyboru)
Ciasto różnego rodzaju-3 kawałki na osobę
Owoce
Lody
Napoje gorące
Zimne przekąski
Trzy ciepłe kolacje w tym jedna
Uroczyście podana przez Szefa Kuchni
Piwo bez ograniczeń
Napoje niegazowane i gazowane bez ograniczeń

195 od osoby 2019/2020

poprawiny 50 zł od osoby

Pakiet złoty

Aperitif: Szampan na powitanie
Dania podane wieloporcyjowo (do wyboru)
Ciasto różnego rodzaju-3 kawałki na osobę
Owoce
Lody
Napoje gorące
Zimne przekąski
Trzy ciepłe kolacje w tym jedna
Uroczyście podana przez Szefa Kuchni
Piwo bez ograniczeń
Napoje niegazowane i gazowane bez ograniczeń
0,5 wódki na osobę
Fontanna z owocami i czekoladą belgijską
Dekoracja kwiatowa stołów

235 zł od osoby 2019/2020

poprawiny 50 zł od osoby