



Menu weselne

Zestaw IV

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą

Wino musujące dla wszystkich Gości

Przystawka

Łosoś gravlax marynowany cytrusami i burakiem z kremem buraczanym

Carpaccio wołowe z redukcją wołową, świeżym parmezanem

i marynowanymi liśćmi sałat

Zupy

do wyboru:

Rosół z kaczki z domowym makaronem

Krem z zielonego groszku z wędzonym pstrągiem

Krem borowikowy z ziołowymi kluseczkami

Drugie danie

3,5 porcji/osobę

Gotowana gicz wołowa podana na warzywnym ratatouille

Zrazy wołowe w otulinie z boczku

Udka z kaczki z marynowanymi owocami

Roladka z karkówki z farszem warzywnym w sosie chrzanowym

Roladka drobiowa z farszem grzybowym i serem mozzarella w sezamie

Dorsz marynowany z sosem pomarańczowym i kluseczkami gnochi

Poliki wołowe w sosie własnym z warzywami okopowymi

Dodatki

Ziemniaki gotowane
Młode ziemniaki pieczone ze skórką
Pyzy, kluski śląskie,
Zestaw surówek
(z białej kapusty, z selera, marchewka z jabłkiem, pekińska)
Kapusta modra z rodzynkami na ciepło
Warzywa gotowane (brokuł, kalafior, młode marchewki) lub
Potrawka z warzyw sezonowych
Sos ciemny, sos chrzanowy

Deser

Torcik lodowy z musem owocowym
Panna Cotta z musem truskawkowym i pudrem z białej czekolady
Tiramisu z czekoladą i malinami
Kawa /herbata

Zimne przekąski

3 porcje/osobę

Rolada z pstrąga faszerowana warzywami
Terrina z łososia
Kurczak pieczony z owocami
Galantynki z kurczaka
Terrina drobiowa
Polędwica faszerowana
Schab ze śliwką
Karkówka ze śliwką

Tatar wołowy z piklowanymi warzywami
Roladka z szynki z sałatką ziemniaczaną i boczkiem z sosem bearnaise
Galaretki drobiowe

Pasztet z kaczki z musem malinowym
Śledź w oleju z żurawiną, podgrzybkami i orzechami laskowymi
Ryba w pomidorach z warzywami

Sałatki (3 do wyboru)

Sałatka grecka
Sałatka cezarska z parmezanem
Sałatka z krewetkami
Sałatka caprese z pesto bazyliowym
Sałatka grisiini z kurczakiem

barszcz

Kolacja (do wyboru)

Udziec wieprzowy z ziemniakami i kapustą oraz sosami
Pierś z indyka podprawiana miodem i koniakiem
Indyk w całości

Kolacja II

2 porcje/osobę

Golonka po bawarsku
Strogonoff wołowy z kluseczkami
Roladka z indyka z farszem paprykowym i pastą carry
Karkówka w sosie słodko kwaśnym

Pieczyno

Masło

Chrzan, Musztarda

Śniadanie

Flaki

Żurek

Zupa węgierska

Zupa meksykańska

Kawa/herbata, soki, woda mineralna oraz owoce są wliczone w cenę

Koszt:240zł/osobę

