



Menu weselne IV



- Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek z lampką szampana
- Tort z kremowego serka mascarpone
- Napoje gazowane oraz niegazowane
- Stół regionalny
- Apartament dla Nowożeńców z wanną jacuzzi

Przystawka

Carpaccio z kaczki marynowane w ginie i młotkowanym pieprzu, serwowane na miodowym sosie dijońskim z rukolą oraz dziką borówką
Paszтет myśliwski pieczony z pistacjami, sos kremowo-chrzanowy

Zupy

Domowy rosół z makaronem z kluseczkami wątrobianymi
Krem z batatów i marchewki
Krem z borowików z grzankami

Danie główne

Kaczka po szlachecku serwowana z gruszką i orzechami zatopionymi w karmelu, kluski śląskie i buraki z tartym chrzanem

lub

Połędwiczka wieprzowa serwowana z sosem francuskim z grzybami, talarkami ziemniaczanymi z pieca, zestawem świeżych sałat z sosem winegret

Deser

Tort ślubny – dwa pierwsze kawałki krojone przez Młodą Parę
Tort Szeffa Romana – istniejąca możliwość zamówienia tortu mascarpone z owocami sezonowymi podanego w bajecznej oprawie

Bufet zimnych przekąsek

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą
Bogaty wybór wędlin swojskich i włoskich
Paszтет szefa kuchni ze śliwką
Szynka parmeńska z melonem
Tymbaliki z kurcząt
Ozorki w galarecie
Tymbaliki z tuńczyka
Śledzie na kilka sposobów
Różyczki z łososia wędzonego
Łosoś pieczony w całości, faszzerowany
Łódyczki z cykorii z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem
Tradycyjne przyrządzona sałatka jarzynowa
Sałatka włoska z rukolą i parmezanem
Mozzarella z pomidorami i nutą bazylii
Śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem
Pieczywo, masło
Kosz owoców egzotycznych

Stół regionalny – dania na ciepło

Pieczone żeberka
Pieczone kaszanka
Pieczone karczek
pieczony boczek

Do stołu regionalnego proponujemy:

- Miodulę Prezydencką 0,5 l – 70 zł
- Miodulę Staropolską 0,5 l – 60 zł
- Śliwovicę 0,7 l 50% – 90 zł
- Śliwovicę 0,5 l 72% – 90 zł
- Nalewki 0,5 l – 40 zł

Stół regionalny – dania na zimno

Salceson, boczek wędzony, zestaw wybornych kielbas (kielbasa wiejska, kielbasa czosnkowa, kielbasa wiejska z komina)
Wiejskie kabanosy, mieszanka swojskich wyrobów (paszтет wiejski, smalec, ogórki kiszzone, grzyby marynowane)

Kolacja 1

Plastry gotowanej wołowiny serwowane z sosem chrzanowym, kremowym purée oraz marchewką przyrządzoną z zielonym groszkiem

lub

Rolada śląska (kielbasa, boczek, ogórek kiszony i musztarda) serwowana z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą z żurawiną

lub

Złocisty schab otoczony migdałami, nadziewany serem i szynką, Frytki holenderskie, surówka z białej kapusty z chrzanem

lub

Grillowany łosoś serwowany na liściach szpinaku, ryż na ostro z warzywami

Deser

Galaretkę z rieslinga z kremem cointreau i świeżymi truskawkami

lub

Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie

Danie nocne

Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami serwowana przez Szeffa Kuchni.

Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

lub

Roladki z pstrąga nadziewane zielonym ogórkiem, otulone soczystym boczkiem, sos śmietanowy, risotto jarzynowe

„Rozchodniaczek”

Barszcz czerwony ze złocistym krokietem

lub

Pikantny bogracz z kluseczkami kładzionymi

Napoje zimne i gorące – nielimitowane

Kawa, herbata

Soki (pomarańczowy, grejpfrutowy, z czarnej porzeczki, jabłkowy)

Woda (gazowana i niegazowana)

Napoje gazowane (Cola, Fanta, Sprite, Tonic)

Cena menu od osoby 310 zł
Pakiet wódka bez ograniczeń – 35 zł/os.
Pakiet wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili – 40 zł/os.

Promocje nie łączą się i nie obowiązują w soboty i święta. Powyższa promocja jest symulacją na 100 osób, w przypadku mniejszych przyjęć promocje ustala się procentowo, zależnie od liczby osób.

PROMOCJA do 8000 zł

- | | |
|--|-----------|
| • Pakiet wódka bez ograniczeń | 3500 zł |
| • Pakiet wódka, wino bez ograniczeń + 30 koktajli | 4000 zł |
| • Tzw. zimna płyta (dania serwowane do stołu) | 1500 zł |
| • Słodki bufet fingerfood | 1500 zł |
| • Fontanna czekoladowa do 100 osób | 1000 zł |
| • Koktajlbar z profesjonalną obsługą (w ofercie 30 koktajli przygotowanych ze składników najwyższej jakości) | 600 zł |
| • Noclegi dla gości (łącznie 45 miejsc) ze śniadaniem | 75 zł/os. |