

Menu weselne IV

290
zł/os.

Przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek lampką szampana
Tort z kremowego serka Mascarpone
Napoje gazowane oraz niegazowane
Stół regionalny
Apartament dla Nowożeńców z wanną w kształcie serca gratis

PRZYSTAWKA

Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijonkim z sałatą rucola oraz dzika borówka.

Lub

Paszтет myśliwski pieczony z pistacjami, sos kremowo chrzanowym.

Lub

Sashimi z polędwicy wołowej z sosem cebulowy ponzu oraz prażonym czosnkiem.

ZUPY

Domowy rosół z makaronem z kluseczkami wątrobianymi.

Lub

Krem z batatów i marchewki.

Lub

Krem z borowików z grzankami.

DANIE GŁÓWNE

Szlachecka kaczka serwowana z gruszką i orzechami zatopionymi w karmelu, kluski śląskie i buraki z tartym chrzanem.

Lub

Polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem francuski z grzybami, talarkami ziemniaczanymi z pieca, zestawem świeżych sałat z sosem winegret.

DESER

Tort ślubny przyrządzony z kremowego serka Mascarpone z sezonowymi świeżymi owocami.

ZIMA PŁYTA

BUFET LUB NA STOŁY

Deski serów tradycyjnych i europejskich z winogronami i konfiturą, selekcja wędlin swoich i włoskich, szyna parmeńska z melonem, tymbalki z kurcząt, tymbalki z tuńczyka, ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów, paszтет szefa kuchni ze śliwką, sałatka włoska z ruccolą i parmezanem, sałatka jarzynowa tradycyjne

przyrządzona, różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, łosoś pieczony w całości faszerowany, łódeczki z cykori z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem, śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkem, pieczywo, masło, koszyk owoców egzotycznych.

STÓŁ REGIONALNY

NA CIEPŁO

Pieczone żeberka, pieczona kaszanka, pieczony karczek, pieczony boczek.

NA ZIMNO

Salceson, boczek wędzony, kielbasiany mix (kielbasa wiejska, kielbasa czosnkowa, kielbasa wiejska z komina). Wiejskie kabanosy, mieszanka swoich wyrobów: paszтет wiejski, smalec, ogórki kiszone, grzyby marynowane. Na życzenie gości do stołu regionalnego proponujemy:

Miodula Prezydencka 0,5l 70 zł

Miodula Staropolska 0,5l 60 zł

Śliwowica 0,7l 50% 90 zł

Śliwowica 0,5l 72% 90 zł

Nalewki 0,5l 40 zł

(pigwowa, dereń, żurawina, pigwa, owoce lasu, rokitnik, malina)

KOLACJA

Plastry gotowanej wołowiny serwowane z sosem chrzanowym, kremowym puree i 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 otulony migdałami nadziewany serem i szynką, frytki Holenderskie, surówka z białej kapusty z charem. Grillowany łosoś serwowany na liściach szpinaku, ryż a ostro z warzywami.

DESER

Galaretką z Rieslinga z kremem Cointreau i świeżymi truskawkami

Lub

Lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie.

Lub

Beza z konfiturą borówkową i kremowym sosem Mascarpone.

DANIE NOCNE

Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami serwowana przez Szefa kuchni.

Dodatki: chleb, musztarda, chrzan.

Lub

Golonka pieczona serwowana na kapuście zasmażanej

Dodatki: chleb, musztarda, chrzan.

Lub

Roladki z pstrąga nadziewane zielonym ogórkiem, otulone soczystym boczkem, sos śmietanowy, Risotto jarzynowe.

ROZCHODNIACZEK

Rubinowy barszcz z krokietem.

Lub

Pikantny Bogracz z kluseczkami kładzionymi.

NAPOJE ZIMNE I GORĄCE

Nielimitowane

Kawa, herbata

Soki (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)

Woda (gazowana i niegazowana)

Gazowane (Cola, Fanta, Sprite, Tonic)

Cena od osoby	290 zł
Pakiet wódka bez ograniczeń	30 zł/os.
Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili	35 zł/os.

PROMOCJA

W tygodniu oraz niedziele „menu IV” w cenie 270 zł/os. [zamiast 290 zł/os.]
Do wykorzystania na pakiety dodatkowe do 8.000 zł + 10 zł za każdą osobę powyżej 100 osób

Cena menu od osoby 270 zł w dni tygodnia oraz niedziele	2.000 zł
• Pakiet wódka bez ograniczeń	3.000 zł
• Pakiet Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili	3.500 zł
• Pokaz ogni sztucznych	2.000 zł
• Słodki bufet fingerfood	1.500 zł
• Fontanna czekoladowa	600 zł
• noclegi dla gości (łącznie 40 miejsc)	2.000 zł
• 30 cocktaili przygotowywanych z najwyższej jakości składników (m.in. świeże truskawki, ananas, maliny, marokańska mięta)	500 zł

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