

# Menu III

2024

Menu zawiera przywitanie Pary Młodej chlebem i solą,  
poczęstunek z lampką szampana oraz apartament dla Nowożeńców

## Zupy

*jedna propozycja do wyboru*

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

## Danie główne

Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym,  
Złocisty schab otulony migdałami nadziewany serem i szynką,  
Roladki z kurczaka nadziewane świeżymi liśćmi szpinaku,  
Roladki z pstrąga otulone soczystym boczkiem

## Dodatki

Ziemniaki z patelni z cebulką, Ziemniaki z wody  
skropione masłem, Kluski Śląskie, surówka z selera  
z włoskimi orzechami, surówka z białej kapusty  
z chrzanem, surówka z marchewki z jabłkiem,  
czerwona kapusta z żurawiną, zestaw świeżych  
sałat skropiony sosem winegret, bukiet warzyw gotowanych

## Deser

Tort ślubny podany w bajecznej oprawie

*jedna propozycja do wyboru*

## Bufet

Deski serów tradycyjnych i europejskich  
z winogronami i konfiturą, deski wędlin domowych  
i włoskich, szynka parmeńska z melonem, indyk  
w maladze, tymbaliki z kurcząt, tymbaliki z tuńczyka,  
ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów,  
pasztet szefa kuchni ze śliwką, sałatka włoska  
z rucollą i parmezanem, sałatka jarzynowa tradycyjne  
przyrządzona, różyczki z łososia wędzonego,  
mozzarella z pomidorami w zapachach bazylii, łosoś  
pieczony w całości faszzerowany łódzki z cykorii  
z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem,  
śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem,  
pieczywo, masło, koszyk owoców egzotycznych  
i sezonowych

## Stół regionalny

Lokalne pieczone przysmaki - zeberka, kaszanka, karczek,  
boczek, salceson, boczek wędzony, selekcja kiełbas,  
wiejskie kabanosy, mieszanka swojskich wyrobów:  
pasztet wiejski, smalec, ogórki kiszane,  
grzyby marynowane

## Kolacja

*jedna propozycja do wyboru*

Rolada Śląska, kluski śląskie, czerwona kapusta z żurawiną  
Roladka wieprzowa nadziewana podgrzybkami serwowana  
z puree ziemniaczanym oraz czerwoną kapustą z żurawiną  
Plastry gotowanej wołowiny serwowane z sosem chrzanowym,  
kremowym puree i marchewką przyrządzoną  
z zielonym groszkiem

## Deser

*jedna propozycja do wyboru*

Lody z młotkowanym pieprzem oraz świeżym ananase  
Krem marakujowy przełożony kruchym ciasteczkami  
czekoladowym z kremem Chantilli i karmelizowanymi orzechami

## Danie nocne

*jedna propozycja do wyboru*

Płonąca kita wędzona na kapuście zasmażanej z leśnymi  
grzybami serwowana przez Szefa kuchni  
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan  
Zeberka po staropolsku serwowane na kapuście  
zasmażanej z leśnymi grzybami  
Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

## Rozchodniaczek

*jedna propozycja do wyboru*

Rubinowy barszcz ze złocistym krokietem  
Pikantna zupa gulaszowa z pieczywem

## Napoje zimne i gorące - nielimitowane

Kawa, herbata

Soki (pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko)  
Woda (gazowana i niegazowana)  
Gazowane (Cola, Fanta, Sprite, Tonic)

## Cena menu od osoby

339zł

### Promocja w dni Poniedziałek -Czwartek

minus 10% od ceny wybranego menu  
40 miejsc noclegowych lub wódka gratis

### Promocja w Piątek oraz Niedzielę

minus 5% od ceny wybranego menu  
40 miejsc noclegowych lub wódka gratis