

# Menu IV

2024

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

## Przystawka

*jedna propozycja do wyboru*

Carpaccio z kaczki marynowane w Ginie i młotkowanym pieprzu  
serwowane na miodowym sosie z rucollą oraz dziką borówką  
Paszтет myśliwski z pistacjami oraz sos kremowo chrzanowym

## Zupy

*jedna propozycja do wyboru*

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

## Danie główne

*jedna propozycja do wyboru*

Rib eye cielęcy podany z bocznikami w sosie  
teriyaki oraz batatem  
Polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem francuskim  
i z grzybami, talarkami ziemniaczanymi z pieca,  
zestawem świeżych sałat z sosem winegret

## Deser

Tort ślubny podany w bajecznej oprawie

## Bufet

Deski serów tradycyjnych i europejskich  
z winogronami i konfiturą, deski wędlin domowych  
i włoskich, szynka parmeńska z melonem, indyk  
w maładze, 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, faszerowany  
łosoś pieczony w całości, tódeczki z cykorii  
z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem,  
śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem,  
pieczywo, masło, kosz owoców egzotycznych  
i sezonowych

## Stół regionalny

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

## Kolacja

*jedna propozycja do wyboru*

Rolada Śląska serwowana z kluskami śląskimi  
oraz czerwoną kapustą z żurawiną  
Kurczak zagrodowy podany z zapiekanką gratin oraz warzywami  
Grillowany łosoś serwowany na liściach szpinaku  
ryż a ostro z warzywami

## Deser

*jedna propozycja do wyboru*

Galaretka z Rieslinga z kremem Cointreau i świeżymi truskawkami  
Krem marakujowy przełożony kruchym ciasteczkciem  
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  
Golonka pieczona serwowana na kapuście zasmażanej  
Roladki z pstrąga nadziewane zielonym ogórkiem, otulone  
soczystym boczkiem, sos śmietanowy, risotto jarzynowe

## 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)

## Wódka oraz wino bez limitu w cenie menu

Cena menu od osoby  
399zł

## Promocja w dni Poniedziałek -Czwartek

minus 10% od ceny wybranego menu  
40 miejsc noclegowych

## Promocja w Piątek oraz Niedzielę

minus 5% od ceny wybranego menu  
40 miejsc noclegowych