

MENU WESELNE

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą.
Kieliszek wina musującego dla każdego z gości.

PIERWSZE DANIE

- Tradycyjne flaki wołowe
- Rosół domowy z makaronem
- Zupa krem: toskański, romanesco, leśne runo.

DRUGIE DANIE

- Polędwica na redukcji kurkowej
- Macerowane udo pieczone
- Kieszonka w bekonie
- De Volaille / Sznycel

TRZECIE DANIE

- Karczek w chmielu
- Schab pieczony sauté
- Kurczak caprese
- Zraz sauté

DODATKI DO DAŃ MIĘSNYCH

- Ziemniaki pieczone
- Puree ziemniaczane
- Kopytka
- Ziemniaki gotowane
- Kluski śląskie
- Bukiet surówek
- Sosy do mięs pieczonych: kurkowy, grzybowy, z wędzonej śliwki, serowy, pesto bazyliowe

CZWARTE DANIE

- Show Szefa Kuchni
- Boeuf Stroganow podany z chrupiącymi bułeczkami
- Gulasz węgierski podany z chrupiącymi bułeczkami

PIĄTE DANIE

- Barszcz czerwony serwowany z dodatkami do wyboru: pasztecikami, krokietami, pierogami.

DANIA PREMIUM

- Konfitowane udo kaczki z sosem żurawinowym
- Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym
- Łosoś Teriyaki
- Zapiekanka ziemniaczana „au Gratin”

ZIMNE PRZEKĄSKI (8 do wyboru)

- Schab po warszawsku
- Schab pieczony ze śliwką
- Nuggetsy z dipem
- Tortilla z kurczakiem lub łososiem
- Deska wędlin tradycyjnych oraz pieczonych
- Galaretka drobiowa lub wieprzowa
- Śledź w oleju z cebulką
- Ryba po grecku
- Szpinakowe roladki z łososiem
- Carpaccio z pieczonego buraka

MENU WESELNE

SAŁATKI (3 do wyboru)

- Polska
- Selerowa
- Brokułowa z jajkiem
- Barbecue
- Grecka
- Gyros
- Z tuńczykiem

DESER

- Bufet lodowy dostępny przez całą imprezę

TORT WESELNY

- Tradycyjny kremowy tort udekorowany według pomysłu Pary Młodej

NAPOJE

- Kawa i herbata
- Coca-Cola, Fanta, Sprite
- Soki, lemoniada domowa oraz woda w dzbankach

BUFET SŁODKI

- Różne rodzaje ciast z miejscowej cukierni dostępne na bufecie przez całą noc
- Owoce egzotyczne oraz sezonowe

CANDY BAR*

- Trzy ekskluzywne torty
- Różne rodzaje mini deserów w szkle
- Truskawki w czekoladzie
- Tarty na słodko

STÓŁ WIEJSKI*

- Różnorodne, wiejskie wędliny w towarzystwie wybornych kiełbas i kiszeczek oraz szynki z nogą i piklowanych warzyw i nie tylko.

STÓŁ RYBNY ORAZ SUSHI*

- Kompozycja wielu wędzonych ryb słodko i słonowodnych, owoców morza oraz przygotowywanego na miejscu sushi
- **Ryby w galarecie

TATAR*

- Wołowy z tradycyjnymi dodatkami
- Z łososia na wafelkach zbożowych
- Klasyczne Carpaccio

CENNIK

- Wesele od 200 zł /os.
- Obiad okolicznościowy 160 zł /os.
- Pokrowce 5 zł /szt.
- Zaliczka w wysokości 1000 zł w dniu rezerwacji
- Ustalenie menu oraz podanie ostatecznej liczby gości na 14 dni przed terminem imprezy
- Wpłacanie całej kwoty na 7 dni przed imprezą

*Dania z gwiazdką nie są wliczone w podstawową opłatę a ich cena jest zależna od ilości gości.

**Danie dostępne tylko w menu imprez okolicznościowych.