

Menu Weselne

5 dań gorących
(Oferta ważna do 30.04.2024)

1.

Domowy rosół wołowo-drobiowy z makaronem jajecznym

Tradycyjne aromatyczne flaczki.

Toskański krem pomidorowy.



Barszcz kurkowy z ziemniaczanymi bezikami i omastą z boczku.

Krem z białych warzyw z oliwą truflową, czipsem z salami i chrupiącą ciecierzycą.

Krem ze słodkiej kukurydzy z mlekiem kokosowym i kurczakiem.

2.

(serwis na talerzu - jedno do wyboru lub serwis na półmiskach - dwa mięsa do wyboru)

„A nuż kurka” - Pieczona golonka z kurczaka, faszerowana mięsem i wędzoną śliwką, podana na puree ze świeżą sałatą.

Kotlet a la De Vollaie podany na ziołowym puree z bukietem surówek.

Tradycyjny schabowy podany z uciieranymi ziemniakami i mizerią.

Pieczeń z piersi kurczaka faszerowana cielęciną z kurkami, podana na puree z bukietem warzyw z pary.

3.

Wolno pieczona karkówka w piwie z łezkami ziemniaczanymi oraz warzywny bukiet na ciepło.

Udziki z farszem mięsnym w sosie serowym, podane z pieczonymi ziemniakami i surówką.

Polędwiczki wieprzowe w sosie na bazie redukcji kurkowej, podane z kluskami śląskimi i duszoną na maśle marchewką koktajlową



Zupa a'la Stroganoff podany z chrupiącą bułeczką.

Gulasz węgierski z kolorowymi warzywami.

Show Szefa Kuchni
(gratis od 180 osób)

Mix pieczonych oraz grillowanych mięs wraz z dodatkami.

5.

Barszcz czerwony, podany z pierogami z mięsem oraz krokietami z kapustą.

Przystawki (8 do wyboru)

- Schab z musem chrzanowym oraz szynka faszerowana serkiem w galarecie.
- Nuggetsy z sosem czosnkowym.
- Tortilla z kurczakiem po meksykańsku.
- Tortilla z łososiem po grecku.
- Deska wędlin oraz pieczystego mięsa.
- Szpinakowe roladki z łososiem.
- Carpaccio z buraka z serem lazur.
- Ryba po grecku.
- Śledzik po wiejsku.
- Śledź w śmietanie.
- Francuskie roladki pepperoni.
- Frankfurterki w cieście francuskim.
- Focaccia z rozmarynem i oliwkami.
- Mini tarty z serkiem i łososiem.
- Deska serów dojrzewających.
- Jajka z majonezem.
- Marchewkowe roladki z szynką
- Nóżki drobiowe lub wieprzowe

Sałatki

(trzy do wyboru)

- Brokułowa z jajkiem i sosem czosnkowym.
- Curry z kurczakiem.
- Grecka z fetą i oliwkami oraz sosem winegret.
- Sałatka tortellini z roszponką
- Tajska sałatka z marynowaną marchewką i makaronem sojowym
- Szpinakowa z boczkiem i sosem serowym,
- Cezar z wędzonym kurczakiem i sosem jogurtowym.
- Selerowa z szynką.
- Caprese (pomidory i mozzarella)
- Nicejska z tuńczykiem.
- Gyros z kurczakiem.



Słodki stół

Różne rodzaje ciast z lokalnej cukierni oraz mini desery.

Bufet Lodowy

Belgijska czekolada świeże owoce, słodycze i przekąski

Od 1000 zł

Napoje

Bufet kawowy

Soki oraz woda w dzbankach

Napoje gazowane (Fanta, Cola, Sprite)

Tort weselny

(gratis od 150 osób)

Polecamy klasyczny tort śmietankowy z konfiturą wiśniową oraz świeżymi owocami sezonowymi.

Tatar wołowy

20 zł / osoba

Tradycyjny tatar, podany na półmisku z siekaną cebulką, ogórkiem i grzybkami.

Stół Wiejski (od 2000 zł)

Paleta najlepszych wędlin z okolicznych masarni w akompaniamencie wiejskiego smalcu i chleba, ogórków kwaszonych lub małosolnych i innych pikli domowej roboty.

Stół Rybny (od 2000 zł)

Sieci pełne rozmaitych ryb słodkowodnych, skorupiaków i owoców morza.


Sushi
(cena ustalana indywidualnie)

Alkohol (500 zł)

Oferujemy Państwu usługę kompleksowej obsługi alkoholu. Od schłodzenia, poprzez roznoszenie przez dedykowanego kelnera, po sprzątanie i utylizację opakowań oraz butelek.

Wartość 250 zł / osoba.

Menu - Poprawiny

Dania serwowane w bufecie

1.

Staropolski żurek z jajem i kiełbaską

Węgierska zupa gulaszowa

2.

(dwa do wyboru)

Tradycyjny schabowy z tłuczonymi ziemniakami oraz mizerią.



Karkówka w sosie pieczeniowym z puree ziemniaczanym oraz mini marchewkami.

Schab zapiekany pod pierzynką z papryki i cebuli z pieczonymi ziemniakami.

Udko na chrupiąco z orientalnym ryżem z warzywami i surówką z białej kapusty

Wartość

80 zł / osoba.