

OBIAD WESELNY – ROK 2025

OBIAD WESELNY: 220 PLN / os.

Lampka wina musującego na powitanie

ZUPA DO WYBORU:

- Krem pomidorowy z pesto bazyliowym
- Tradycyjny rosół z makaronem

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- Karczek pieczony w sosie z czosnku palonego z puree ziemniaczanym i buraczkami zasmażanymi
- Fileciki z indyka w sosie z zielonego pieprzu z puree z marchewki z morelą i bukietem sałat
- Schab pieczony z sosem myśliwskim z gotowanymi ziemniakami i kapustą zasmażaną

DESER DO WYBORU:

- Domowa szarlotka z cynamonem i rodzynekami podana z sosem angielskim
- Mus czekoladowy z sosem wiśniowym i bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem truskawkowym

ZIMNA PŁYTA:

Tradycyjny pasztet staropolski
Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas
Mini tarty z grzybami
Mini tarty warzywne
Pieczarki faszerowane
Grillowane warzywa z sosem czosnkowym
Carpaccio z pomidora z pesto bazyliowym
Tatar ze śledzia z dresingiem z gorczyca
Jaja z musem majonezowo – szczypiorkowym
Sałatki:
- tradycyjna jarzynowa
- z kapusty pekińskiej
Pieczywo

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)

OBIAD WESELNY: 260 PLN / os.

Lampka wina musującego na powitanie

PRZYSTAWKA DO WYBORU:

- Paszтет pieczony z suszoną żurawiną podany z sosem tatarskim
- Rolada z kurczaka w sosie ze słodkiej papryki

ZUPA DO WYBORU:

- Zupa szczawiowa z buncem
- Krem brokułowy z prażonymi migdałami

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- Filet z kurczaka w sosie porowo - jabłkowym z krokietkami ziemniaczanymi i sałatką z marynowanych buraków, cebuli i rukoli
- Fileciki z indyka zawinięte w wędzony boczek z kremową zapiekanką ziemniaczaną i fasolką szparagową
- Szyunka wieprzowa pieczona w ziołach z ziemniakami i buraczkami zasmażanymi

DESER DO WYBORU:

- Chrupiące płatki przekładane puszystym kremem podane z sosem bakaliowym
- Ciasto czekoladowe z sosem wiśniowym i bitą śmietaną
- Sorbet cytrynowy z sosem z mango

ZIMNA PŁYTA:

Karczek szpikowany śliwkami z kminkiem
Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas
Mini tarty warzywne
Mini tarty ze szpinakiem i serem typu feta
Pieczarki faszerowane
Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem
Terrina warzywna z koktajlowym sosem
Jaja z musem chrzanowym
Sałatki:
- porowa z ementalerem i kukurydzą
- ziemniaczana z chrzanem i czerwoną cebulką
Sosy: tatarski, paprykowy, czosnkowy
Pieczywo

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)

OBIAD WESELNY: 295 PLN / os.

Lampka wina musującego na powitanie

PRZYSTAWKA DO WYBORU:

- Roladki z cukinii grillowanej z serem Mozzarella z sosem bazyliowym i kompozycją sałat
- Łosoś marynowany w białym winie i pomarańczach podany z bukietem sałat

ZUPA DO WYBORU:

- Krem z pietruszki z dodatkiem gruszki i oliwą szczypiorkową
- Krem z zielonego groszku z rabarborem i miętą

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:

- Rolada schabowa nadziewana pikantnym mięsem indykiem w sosie grzybowym podana z kluseczkami śląskimi i modrą kapustą
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem podana z risotto bazyliowym i gotowanymi warzywami
- Połędwiczka wieprzowa zapiekana z oscypkiem podana z puree ziemniaczano – chrzanowym i sosem na zakwasie żytnim

DESER DO WYBORU:

- Sernik miętowy z gorzką czekoladą z bitą śmietaną i sosem czekoladowym
- Mus z domowego twarożku z migdałami i rodzynekami w likierze Amaretto
- Lody z białej czekolady z sosem malinowym i bitą śmietaną
- Sorbet mango z marakują podany z sosem z czerwonej porzeczki

ZIMNA PŁYTA:

Tradycyjny pasztet staropolski
Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas
Parfait z wątróbki drobiowej
Róże z łososia serwowane na rukoli z jogurtowym sosem
Śliwki pieczone w boczku i cieście francuskim podane na rukoli
Mini tarty ze szpinakiem i serem typu feta
Mini tarty z grzybami

		<p>Mozzarella podana z pomidorami i sosem bazyliowym Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem Terrina warzywna z koktajlowym sosem Jaja z musem majonezowo-szcypiorkowym Sałatki: - sałaty mieszane ze świeżymi warzywami - z ryżem i kurczakiem Sosy: tatarski, paprykowy, czosnkowy Pieczywo</p> <p>NAPOJE BEZALKOHOLOWE: Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)</p>
--	--	--

NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE:

Świeże owoce sezonowe filetowane podane na półmiskach – 25 PLN / osobę

Słodka płyta – 65 PLN / os.

Domowa szarlotka z cynamonem i rodzynekami

Ciasto jogurtowe z brzoskwinia

Krucze babeczki z puszystym kremem i bakaliami

Krucze babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią

Carpaccio z ananasa z musem truskawkowym

Do stołu szwedzkiego podane na zimno:

Kurczę pieczone w całości z wątróbką i grzankami – 150 PLN / szt. – dla 15 osób

Kaczka pieczona z bakaliowym musem – 300 PLN / szt. – dla 15 osób

Łosoś gotowany ze szpinakowym farszem – 1500 PLN / szt. – dla 40 osób

Do stołu szwedzkiego podane na ciepło:

Udziec wieprzowy pieczony z kością – 1600 PLN / szt. – dla 40 osób

Szynka wędzona z kością – 1600 PLN / szt. – dla 40 osób

