PRZYJĘCIE WESELNE – ROK 2025

PRZYJĘCIE WESELNE: 355 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 rodzynkami 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 warzywne
Mini tarty z grzybami
Jaja z musem chrzanowym
Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem
Carpaccio z pomidora z pesto bazyliowym
Sałatki:
- tradycyjna jarzynowa
- z kapusty pekińskiej
Sosy: tatarski, paprykowy, czosnkowy
Pieczywo

SŁODKA PŁYTA:
- Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami
- Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią
- Szarlotka z rodzynkami i cynamonem

PRZYJĘCIE WESELNE: 445 PLN / os.

Lampka wina musującego na powitanie

PRZYSTAWKA DO WYBORU:
- Pasztet 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 krokiecikami ziemniaczanymi i sałatką z marynowanych buraczków, cebuli i rukoli
- Fileciki z indyka zawinięte w wędzony boczek z kremową zapiekanką ziemniaczaną i fasolką szparagową
- Szynka 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
Tradycyjny pasztet staropolski
Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas
Mini tarty ze szpinakiem i serem typu feta
Mini tarty z grzybami
Ruloniki z grillowanej cukinii z mozzarellą
Mozzarella podana z pomidorami i sosem bazyliowym
Grillowane warzywa z sosem czosnkowym
Jaja z musem majonezowo-szczypiorkowym
Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem
Sałatki:
- ziemniaczana z chrzanem i czerwoną cebulką
- z ryżem i kurczakiem
Sosy: tatarski, paprykowy, koktajlowy

PRZYJĘCIE WESELNE: 495 PLN / os.

Lampka wina musującego na powitanie

PRZYSTAWKA DO WYBORU:
- Roladki z cukinii grillowanej z serem mozarella 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 rabarbarem i miętą

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU:
- Rolada schabowa nadziewana pikantnym mięsem indyczym w sosie grzybowym podana z kluseczkami śląskimi i modrą kapustą
- Roladka z kurczaka ze szpinakiem podana z risotto bazyliowym i gotowanymi warzywami
- Polędwiczka 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 rodzynkami 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:
Schab w majeranku
Pasztet z leśnymi grzybami
Półmisek tradycyjnych wędlin i kiełbas
Parfait z wątróbki drobiowej
Róże z łososia serwowane na rukoli z jogurtowym sosem
Deska serów
Mini tarty ze szpinakiem i serem typu feta
Mini tarty z grzybami
Pieczarki faszerowane

I DANIE CIEPŁE DO WYBORU: - Gulasz drobiowy - Gołąbek w sosie pomidorowym - Bigos staropolski **II DANIE CIEPŁE DO WYBORU:** - Barszcz czerwony z krokietem - Tradycyjny żurek staropolski **NAPOJE BEZALKOHOLOWE:** Kawa, herbata (nielimitowana) Woda mineralna niegazowana (nielimitowana) Soki owocowe 0,5l / os.	Pieczywo **SŁODKA PŁYTA:** - Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami - Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią - Tarta cytrynowa - Szarlotka z rodzynkami i cynamonem **I DANIE CIEPŁE DO WYBORU:** - Boeuf strogonof - Bogracz tradycyjny **II DANIE CIEPŁE DO WYBORU:** - Barszcz czerwony z krokietem - Tradycyjny żurek staropolski **NAPOJE BEZALKOHOLOWE:** Kawa, herbata (nielimitowana) Woda mineralna niegazowana (nielimitowana) Soki owocowe 0,5l / os.	Mozzarella podana z pomidorami i sosem bazyliowym Grillowane warzywa z sosem czosnkowym Sałatki: - porowa z ementalerem i kukurydzą - sałaty mieszane ze świeżymi warzywami Sosy: chrzanowy, czosnkowy, paprykowy Pieczywo **SŁODKA PŁYTA:** - Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami - Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią - Tarta cytrynowa - Ciasto czekoladowe - Szarlotka z rodzynkami i cynamonem **I DANIE CIEPŁE DO WYBORU:** - Szynka wieprzowa duszona z grzybami podana z ziemniaczkami pieczonymi i modrą kapustą - Udziec indyczy ze szpinakiem w sosie czosnkowym z ryżem i warzywami **II DANIE CIEPŁE DO WYBORU:** - Barszcz czerwony z krokietem - Tradycyjny żurek staropolski **NAPOJE BEZALKOHOLOWE:** Kawa, herbata (nielimitowana) Woda mineralna niegazowana (nielimitowana) Soki owocowe 0,5l / os.

NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE:

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

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

Kawaleria
SZARŻA SMAKU