

## PRZYJĘCIE WESELNE – ROK 2026

### PRZYJĘCIE WESELNE: 380 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: 465 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 krokietkami ziemniaczanymi i sałatką z marynowanych buraczków, cebuli i rukoli
- Fileciki z indyka zawinięte w wędzony boczek z kremową zapiekanką ziemniaczaną i fasolką szparagową
- Szyńka 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 kukurzyki z mozzarellą  
Mozzarella podana z pomidorami i sosem bazyliowym  
Grillowane warzywa z sosem czosnkowym  
Jaja z musem majonezowo-szcypiorkowym  
Śledzie z cebulką w śmietanie z jabłkiem  
Sałatki:  
- ziemniaczana z chrzanem i czerwoną cebulką  
- z ryżem i kurczakiem  
Sosy: tatarski, paprykowy, koktajlowy

### PRZYJĘCIE WESELNE: 530 PLN / os.

Lampka wina musującego na powitanie

#### PRZYSTAWKA DO WYBORU:

- Roladki z kukurzyki 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 indyjskim 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 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

<p><b>I DANIE CIEPŁE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gulasz drobiowy</li> <li>- Gołąbek w sosie pomidorowym</li> <li>- Bigos staropolski</li> </ul> <p><b>II DANIE CIEPŁE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barszcz czerwony z krokietem</li> <li>- Tradycyjny żurek staropolski</li> </ul> <p><b>NAPOJE BEZALKOHOLOWE:</b></p> <p>Kawa, herbata (nielimitowana)  Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)  Soki owocowe 0,5l / os.</p>	<p>Pieczyno</p> <p><b>SŁODKA PŁYTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami</li> <li>- Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią</li> <li>- Tarta cytrynowa</li> <li>- Szarlotka z rodzynkami i cynamonem</li> </ul> <p><b>I DANIE CIEPŁE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Boeuf strogonof</li> <li>- Bogracz tradycyjny</li> </ul> <p><b>II DANIE CIEPŁE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barszcz czerwony z krokietem</li> <li>- Tradycyjny żurek staropolski</li> </ul> <p><b>NAPOJE BEZALKOHOLOWE:</b></p> <p>Kawa, herbata (nielimitowana)  Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)  Soki owocowe 0,5l / os.</p>	<p>Mozzarella podana z pomidorami i sosem bazyliowym  Grillowane warzywa z sosem czosnkowym  Sałatki:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- porowa z ementalerem i kukurydzą</li> <li>- sałaty mieszane ze świeżymi warzywami</li> </ul> <p>Sosy: chrzanowy, czosnkowy, paprykowy  Pieczyno</p> <p><b>SŁODKA PŁYTA:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kruche babeczki z puszystym kremem i bakaliami</li> <li>- Kruche babeczki z musem czekoladowym i karmelizowaną wiśnią</li> <li>- Tarta cytrynowa</li> <li>- Ciasto czekoladowe</li> <li>- Szarlotka z rodzynkami i cynamonem</li> </ul> <p><b>I DANIE CIEPŁE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Szyńka wieprzowa duszona z grzybami podana z ziemniaczkami pieczonymi i modrą kapustą</li> <li>- Udziec indyjski ze szpinakiem w sosie czosnkowym z ryżem i warzywami</li> </ul> <p><b>II DANIE CIEPŁE DO WYBORU:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Barszcz czerwony z krokietem</li> <li>- Tradycyjny żurek staropolski</li> </ul> <p><b>NAPOJE BEZALKOHOLOWE:</b></p> <p>Kawa, herbata (nielimitowana)  Woda mineralna niegazowana (nielimitowana)  Soki owocowe 0,5l / os.</p>
---	--	---

**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

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

S Z A R Ż A S M A K U