

Menu weselne

Przywitanie

Chlebek weselny
Lampka wina musującego *... p /100ml

Obiad

Przystawka

(Proszę wybrać jedną propozycję)

Półdewiczka wieprzowa podana na pieczonym jabłku w delikatnym sosie borowikowym *...p /50g
Łosoś wędzony owinięty algami morskimi faszerowany musem ziołowo serowym skropiony oliwą truflową z dodatkiem świeżej bazylii *...p/50g
Galantyna z kury polskiej z octową gruszką i sosem tatarskim *... p/50g
Pierś z kurczaka nadziewana szyjkami rakowymi z sosem malinowo-balsamicznym *...p/50g
Duet z puszystego omletu z musem szynkowo-grzybowym w delikatnym sosie miodowym, podany na chrupiącej sałacie *...p /50g
Caprese z pomidorów i sera mozzarella zakropione sosem Pesto *...p /50g
Koktajl z owoców morza z odrobiną brandy *...p /50g

Dodatek

Pieczywo i maselko smakowe *...p/30g/10g

Zupa

(Proszę wybrać jedną propozycję)

Tradycyjny rosół z makaronem domowym z listeczkami pietruszki	*...p/250ml
Zupa rakowa z kluseczkami cielęcymi.	*...p/250ml
Krem czosnkowy z dodatkiem grillowanych szyjek rakowych.	*...p/250ml
Krem borowikowy z kluseczkami, pachnący tymiankiem.	*...p/250ml
Consomme madrilene, bulion zagęszczony pomidorami z makaronem far fale.	*...p/250 ml
„Creme Dubarry” zupa krem z zielonego kalafiora.	*...p/250ml
Krem ze szparag z dodatkiem pietruszki i prażonych migdałów.	*...p/250ml
Krem ziemniaczany z kawałkami prażonego boczku.	*...p/250ml

Danie główne

(Proszę wybrać 4 rodzaje mięsa)

Zrazy Radziwiła nadziewane polskimi specjalami	*...p/120g
Roladki drobiowe z jarzynami w sosie ze świeżych pomidorów	*...p/80g
Roladki drobiowe z bakaliami	*...p/80g
Filety drobiowe po parysku	*...p/100p
Szynka marynowana w rozmarynie w sosie demi głas	*...p/120g
Eskalopki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych	*...p/80g
Sakwy wieprzowe napychane bakaliami w sosie pieczeniowym	*...p/120g
Filet z pangii w panierce serowo ziemniaczanej	*...p/80g

Istnieje możliwość przygotowania odrębnego obiadu dla wegetarian / wegan

Dodatki

(proszę wybrać 3 dodatki)

Ziemniaki puree z masłem i koprem	*...p/200g
Młode ziemniaczki z masłem i koprem (sezonowo)	*...p/200g
Kluski śląskie z sosem „Demi głas ”	*...p/200g/30ml
Ryż paraboliczny	*...p/200g
Bukiet surówek (biała kapusta, marchew tarta z jabłkiem, sałatka pekińska lub buraczki)	*...p/150g

Deser

(Proszę wybrać 1 propozycję)

Panna Cotta na czekoladzie z sosem truskawkowym	*...p/100g
Pudding waniliowy z sosem szafranowym i wiórkami czekolady	*...p/ 100g
Fantazja o smaku tiramisu przekładana biszkoptami	*...p/100g
Mus truskawkowy z puszystą bezą	*...p/100g
Sernik z polewą czekoladową	*...p/100g
Szarlotka z cynamonem	*...p/100g

Z przyjemnością wyserwujemy Państwa wypieki bez dodatkowej opłaty.

Domowe wypieki Pani domu - wypieki od zleceniodawcy w dowolnej ilości, wyserwowane na półmiskach bądź na lustrach w stole szwedzkim *...p/...g

Istnieje możliwość zakupu wypieków w naszej zaprzyjaźnionej cukierni w preferencyjnej cenie 35,00 /kg oraz torta w cenie 55,00 zł /kg

Przekąski zimne podane do stołu po obiedzie:

Mięsa i wędliny

Karczek pieczony	*...p/20g
Schab pieczony ze śliwką	*...p/20g
Rolada z boczku	*...p/20g
Szynka wiejska	*...p/20g
Kabanosy	*...p/20g
Sosy do mięs (chrzan, ćwikła)	*...p/30g

Delikatesy stołu

Pasztet pieczony obsadzany żurawiną	*...p/40g
Tymbaliki drobiowe	*...p/100g
Rulony szynkowe z musem chrzanowym / pieczarkowym	*...p/40p/40g
Śledź po polsku z tartym jabłkiem i cebulą podany w śmietanie	*...p/40g/30g
Ryba w rumianych jarzynach z pomidorem	*...p/60g/40g
½ Jajka faszerowanego pieczarkami	*...p/30g
½ Jajka po carsku z kawiozem	*...p/30g
Salatka z pieczonym kurczakiem	*...p/100g
Salatka jarzynowa	*...p/100g
Salatka nicejska z tuńczykiem i oliwkami	*...p/100g
Zestaw przekąskowy (marynaty, pieczarki, papryka, ogórek)	*...p/70g

Pieczywo

Jasne	*...p/100g
Ciemne	*...p/100g

Przekąski gorące

(3 dania do wyboru, podawane w godzinach nocnych)

Barszcz czysty z pasztecikiem	*...p/250ml/1szt
Bigos na trzech rodzajach mięs, zakrapiany czerwonym winem	*...p/250g
Żurek gotowany na wędzonce ze świeżo tartym chrzanem	*...p/250ml
Pierogi babuni ze skwarkami	*...p/120g
Rolady wieprzowe nadziewane kapustą i grzybami	*... p/120g

Duszona wieprzowina w słodko-kwaśnym sosie	*...p/250ml
Flaczki drobiowe z grzankami czosnkowymi i świeżą pietruszką	*...p/250ml
Uda trybowane z marynaty sojowej w sosie słodko kwaśnym	*...p/250g
Krojone piersi indyka z championami w sosie beszamelowym	*...p/250ml
Szaszłyki drobiowe	*...p/100g

Open bar z napojami

Kawa rozpuszczalna z dodatkami	bez limitu
Paleta herbat smakowych z dodatkami	bez limitu
Soki owocowe i napoje gazowane	<i>od zleceniodawcy</i>
Woda mineralna (gaz/n. gaz)	<i>od zleceniodawcy</i>
Lód w kostkach	<i>od zleceniodawcy</i>
Cooler'y na alkohol	

Biały alkohol *od zleceniodawcy **

Zapewniamy wszelkie szkło potrzebne do serwowania alkoholi dostarczonych przez zleceniodawcę

* Alkohol od zleceniodawcy powinien być dostarczony min. na 24 h przed rozpoczęciem serwowania, w celu odpowiedniego schłodzenia oraz przygotowania szkła i innych niezbędnych akcesoriów. Nie doliczamy korkowego.

Cena zawiera:

(podane ceny są cenami netto)

- Obsługę kelnerską (1 os./20 os.) personel w strojach firmowych
- Dekoracje kwiatowe na stołach
- Stojak na kwiatki
- Bieliznę stołową - białe, plamoodporne obrusy
(białe ubranka płatne dodatkowo - 5,00 zł/szt.)

**ilość porcji, ustanawiana dla każdego zlecenia indywidualnie*