



## MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE 2023

### PROPOZYCJA 1

#### ZUPA\*:

KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

*Crème fraiche/emulsja z pietruszki/bagietka z pesto*

#### DANIE GŁÓWNE:

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z ZIOŁAMI

*Pieczone ziemniaki/szatwia/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos demi glace*

#### DESER:

Tort okolicznościowy naszego wypieku „Naked cake”

#### ZIMNE PRZEKĄSKI:

Glazurowany schab z musem chrzanowym

Tatar wołowy z cebulą i marynatami

Tymbaliki drobiowe lub Golonka w galarecie

Pasztet z kaczki z musem żurawinowym

Tartaletki z grillowanymi warzywami (wege)

Sałatka z gruszką, gorgonzolą i prażonym słonecznikiem (wege)

Pieczyno

Masło

#### SŁODKI STÓŁ:

Ciasta w dwóch smakach

*Puszysty sernik z nutą pomarańczową/ Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi*

Mini deserki w dwóch smakach z musami i owocami sezonowymi

*Krem waniliowy z owocami/ Mus czekoladowo-cytrynowy*

#### NAPOJE:

Kawa, herbata (stół szwedzki)

**195 zł/os.**

\*Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.



## PROPOZYCJA 2 (z ciepłą przekąską)

### PRZYWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI WINEM MUSUJĄCYM

#### ZUPA\*:

KREM Z BIAŁYCH WARZYW

Crème fraîche/chips z selera/prążone pestki dyni

#### DANIE GŁÓWNE:

SCHAB ROLOWANY Z BEKONEM

*Maślane kluseczki/mus z czerwonej kapusty/ogórek kiszony/cebula/sos myśliwski*

#### DESER:

Tort okolicznościowy naszego wypieku „Naked cake”

lub

Mini deserki w dwóch smakach z musami i owocami sezonowymi

#### ZIMNE PRZEKĄSKI:

Deska Włoskich wędlin i serów

Sesamowe ciasto francuskie z kozim serem i pesto z buraka (wege)

Tatar ze śledzia z porem jabłkiem i kremowym serkiem crème fraîche

Tortille z szynką, serem i sałatą lub Tortille z warzywami (wege)

Pasztet z kaczki z musem żurawinowym

Sałatka z kurczakiem teyriaki, bekonem i sosem winegret

Pieczyno, masło

#### CIEPŁA PRZEKĄSKA:

Żur warmiński z jakiem i białą kiełbasą

#### SŁODKI STÓŁ:

Ciasta w dwóch smakach

*Wiśniowe na czekoladowym biszkopcie/Sernik oreo*

Mini tartaletki z owocami i musami

#### NAPOJE:

Kawa, herbata (express, stół szwedzki) - bez limitu

**220 zł/os.**

\*Zupę można zamienić na rosół z domowym makaronem.



## SŁODKIE WYPIEKI

(nasza cukiernia wypieka na indywidualne zamówienia)

### CIASTA (fi 20–fi 22):

- 1) Sernik Oreo – 150 zł (ok. 1,9 kg)
- 2) Orzechowiec na miodzie – 160 zł (ok. 2 kg)
- 3) Tarta cytrynowo-miodowa z mascarpone - 130 zł (ok. 1,3 kg)
- 4) Tarta Snikers z karmelem i orzeszkami – 130 zł (ok. 1,4 kg)
- 5) Tarta z mascarpone i sezonowymi owocami – 130 zł (ok. 1,4 kg)
- 6) Czekoladowe brownie z orzechami – 120 zł (ok. 1 kg)
- 7) Sernik z wiśniami – 160 zł (ok. 2,4 kg)
- 8) Sernik z popcornem i karmelem – 160 zł (ok. 2 kg)
- 9) 3-BIT – 160 zł (ok. 2,5 kg)

### SŁODKI STÓŁ:

- 1) Lizaki bezowe – pastelowe kolory – 6 zł/szt
- 2) Mini eklery podwójne z dekoracją i kremem waniliowym (5cm) – 7 zł/szt
- 3) Słoik pastelowych mini bezików (200g) - 30 zł
- 4) Słoik kruchych ciasteczek maślanych (ok. 500g) - 30 zł