

Menu Weselne 180 zł

Zupa do wyboru:

- Aromatyczny rosół z makaronem
- Krem pomidorowo - paprykowy z kluseczkami

Danie główne do wyboru:

- Panierowany kotlet schabowy w złocistej panierce
- Mix grillowanych mięs (schab, polędwiczki z piersi kurczaka, boczek, cebula) z dipem musztardowo-miodowym
- Rolada z piersi z kurczaka z sosem grzybowym

Dodatek do wyboru:

- Ziemniaki z maselkiem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż mieszany biały z dzikim

Salatki do wyboru:

- Mix sałat sezonowych z sosem winegret
- Surówka z czerwonej kapusty z rodzynkami
- Seler z orzechami, jabłkiem i orzechami, tarta marchewka z aromatem pomarańczy

Deser do wyboru:

- Puchar lodowy z karmelem i owocami
- Panna cotta z sosem malinowym

Kolejne danie gorące do wyboru:

- Schab pieczony w sosie myśliwskim, ziemniaki puree, duszona marchewka z groszkiem
- Paprykarz drobiowy z żółtym ryżem, surówka colesław
- Zrazy wołowe w sosie własnym, zapiekane różyczki ziemniaczane, buraczki zasmażane

Kolejne danie gorące do wyboru:

- Barszcz czerwony z krokietem
- Barszcz czerwony z paluszkami francuskimi
- Żurek staropolski z białą kielbasą i jajkiem

Zimny bufet:

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kielbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane
- Patery owoców

Napoje zimne i gorące

Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszone
- Smalczyk z cebulą z boczkiem
- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

Stół rybny i owoce morza 40zł od osoby:

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Babeczki krabowe
- Małże zapiekane w maśle paprykowym i pietruszkowym
- Rybna terina z warzywami

Menu Weselne 200 zł

Przystawka do wyboru:

- Roladki z wędzonego łososia z kremowym twarożkiem i koperkowym dresingiem, na sosie miętowo-cytrynowym
- Delikatny pasztet z konfiturą żurawinową na rukoli z chrupiącym tostem
- Sałatka z pomidorów i mozzarelli z pesto bazyliowym

Zupa do wyboru:

- Aromatyczny rosół z makaronem
- Kremowa zupa chrzanowa z chipsem bekonu i ziołowymi grzankami
- Krem brokułowy z prażonymi migdałami

Danie główne do wyboru:

- Pierś z kurczaka nadziewana suszonymi pomidorami zapiekana z mozzarellą na sosie ziołowym
- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej
- Zrazy wołowe w sosie własnym

Dodatek do wyboru:

- Ziemniaki z maselkiem i z koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż mieszany biały z dzikim

Salatki trzy do wyboru:

- Mix sałat sezonowych z sosem winegret
- Surówka z czerwonej kapusty i rodzynekami
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Tarta marchewka z aromatem pomarańczy

Deser do wyboru:

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Puchar lodowy z karmelem i owocami

Kolejne danie gorące do wyboru:

- Schab zawijany z wędzonym boczkiem w sosie z leśnych grzybów, greatyna ziemniaczana, fasolka szparagowa z prażoną bułeczką
- Kotlet de volaille, talarki ziemniaczane, duszona marchewka z groszkiem
- Wołowina po burgundzku, kasza gryczana, buraczki zasmażane

Kolejne danie gorące do wyboru:

- Boeuf strogonow
- Paprykarz drobiowy
- Bogracz wieprzowy

Zimny bufet:

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kiełbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros z kurczakiem
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Deska serów z orzechami i winogronami
- Babeczki z delikatnym musem z pasztetu

- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

Patery owoców

Napoje zimne i gorące

Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszone
- Smalczyk z cebulą i boczkiem
- Sos czosnkowy
- Sos chrzanowy
- Chleb wiejski

Stół rybny i owoców morza 40 zł od osoby:

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Kruche babeczki krabowe
- Małże zapiekane z masłem paprykowym i zielonej natki pietruszki
- Rybna terina z warzywami

Menu Weselne 220 zł

Przystawki do wyboru:

- Carpaccio z łososia z kaparami i dresingiem koperkowym
- Glazurowany indyk w brzoskwinia i ananasem
- Rostbef na zimno po angielsku z dresingiem musztardowo-szalotkowym

Zupa do wyboru:

- Aromatyczny rosół z makaronem
- Krem ze szparagów z grzankami
- Zupa krem z kalafiora z prażonymi pestkami dyni

Danie główne do wyboru:

- Polędwiczka wieprzowa w sosie z zielonego pieprzu
- Grillowany filet ze schabu na wędzonym oscypku z żurawiną
- Pierś kurczaka nadziewana szpinakiem na sosie bazyliowym

Dodatek do wyboru:

- Ziemniaczana różyczka puree
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż mieszany biały z dzikim

Salatki trzy do wyboru:

- Mix sałat sezonowych z sosem winegret
- Surówka z czerwonej kapusty z rodzynekami
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Tarta marchewka z aromatem pomarańczy
- Surówka colesław

Deser do wyboru:

- Puchar lodowy z karmelem i owocami
- Sernik z gorącymi wiśniami
- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną

Kolejne danie gorące do wyboru:

- Pierś z kurczaka z ananasem zapiekana z serem, puree ziemniaczane, tarta marchewka z pomarańczą
- Pieczony schab nadziewany śliwką, ziemniaki z koperkiem i masłem, sałatka z kapustą pekińską
- Grillowany pstrąg w aromacie czosnku i cytryny, ziemniaki z ziołami, sałata mieszana z gr

Kolejne danie gorące do wyboru:

- Wołowina a'la Stefan Batory z kaszą gryczaną i buraczki zasmażane
- Czosnkowe faworki z kurczaka z tzatzikami na sałacie z pomidorkami koktajlowymi, frytki
- Duszony karczek z sosem cebulowym, kluski śląskie, buraczki zasmażane

Danie klasyczne do wyboru:

- Barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem
- Żurek z jajkiem i białą kielbasą
- Kwaśnica na żeberkach wędzonych

Zimny bufet:

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kielbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem
- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Deska serów z orzechami
- Wędzony pstrąg na rukoli z dipem koperkowym
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

Patery owoców

Napoje zimne i gorące

Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszone
- Smalczyk z cebulą i boczkiem

- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

Stół rybny i owoców morza 40zł od osoby:

- Łosoś faszerowany w galantynie
- Pstrągi pieczone
- Roladki z sandacza
- Krewetki grillowane
- Koktajl z krewetek
- Duszone raki w białym winie
- Kruche babeczki krabowe
- Małże zapiekane w maśle paprykowym i zielonej natki pietruszki
- Rybna terina

Menu Weselne 240 zł VIP

Przystawka do wyboru:

- Carpaccio z marynowanej kaczki z pesto z czarnej porzeczki
- Wędzone fileciki z pstrąga na sałacie z dresingiem koperkowym
- Ozorki cielęce z musem chrzanowym

Zupa do wyboru:

- Aromatyczny rosół z kołdunami
- Krem z leśnych grzybów z groszkiem ptysiowym
- Kremowa zupa z selera z prażonymi płatkami migdałów

Danie główne do wyboru:

- Pieczona kaczka z jabłkami i majerankiem
- Królik w śmietanie
- Ragout z jelenia na czerwonym winie
- Warkocz z polędwiczki wieprzowej na sosie roquefort

Dodatek do wyboru:

- Ziemniaki z maselkiem i koperkiem
- Ziemniaki opiekane z ziołami
- Ryż mieszany biały z dzikim

Salatki trzy do wyboru:

- Mix sałat sezonowych z sosem winegret
- Surówka z czerwonej kapusty
- Seler z jabłkiem i włoskimi orzechami
- Tarta marchewka z aromatem pomarańczy

Deser do wyboru:

- Kawowe tiramisu
- Puchar lodowy z truskawkowym sosem
- Gruszka po królewsku

Kolejne danie do wyboru:

- Schab zawijany z wędzonym boczkiem w sosie z leśnych grzybów, greatyna ziemniaczana, fasolka szparagowa z prażoną bułeczką
- Kotlet de volaille, talarki ziemniaczane, duszona marchewka z groszkiem
- Wołowina po burgundzku, kasza gryczana, buraczki zasmażane

Kolejne danie do wyboru:

- Pstrąg pieczony z migdałami, frytkami i mix sałat
- Sandacz na makaronie warzywnym z talarkami ziemniaczanymi
- Grillowany łosoś z sosem kaparkowo- limonkowym z różyczką ziemniaczaną i warzywami na parze gotowanymi

Kolejne danie do wyboru:

- Barszcz czerwony z krokietem lub z pasztecikiem
- Boeuf Strogonow
- Staropolski żurek z białą kielbasą i z jajkiem

Zimny bufet:

- Półmisek wędlin (szynka staropolska, salami, kabanos, kielbasa wiejska)
- Mięsa pieczone (karczek pieczony, schab pieczony z morelą, boczek pieczony)
- Staropolski pasztet pieczony
- Roladki z indyka

- Galaretki wieprzowe
- Tymbaliki drobiowe (galaretki)
- Śledzie w śmietanie z jabłkiem

- Śledzie po królewsku
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka gyros
- Sałatka z grillowanym łososiem
- Sałatka makaronowa z kurczakiem i ananasem
- Deska serów z orzechami
- Roladki z sandacza na julienne warzywnym
- Sos chrzanowy
- Sos cumberland
- Pieczywo mieszane

Napoje zimne i gorące

Stół wiejskich wyrobów 25zł od osoby:

- Marynowana szynka pieczona z kością
- Boczek podwędzany pieczony
- Karczek opiekany z ziołami
- Kielbasa swojska
- Kaszanka
- Kiszka pasztetowa
- Salceson
- Kapusta duszona z boczkiem
- Ogórki kiszone
- Smalczyk z cebulą i boczkiem
- Sos chrzanowy
- Sos czosnkowy
- Chleb wiejski

Stół rybny i owoców morza 40zł od osoby:

- Łosoś faszerowany w galantynie
 - Pstrągi pieczone
 - Roladki z sandacza
 - Krewetki grillowane
-
- Koktajl z krewetek
 - Duszone raki w białym winie
 - Babeczki krabowe
 - Małże zapiekane z masłem paprykowym i zieloną natką pietruszki
 - Rybna terina z warzywami