



Propozycja Menu Weselnego A

Przystawka:

Pasztet z dziczyzny w cieście z orzechami
lub
Teryna z mussem z wędzonego pstrąga i kremu chrzanowego z białym makiem

Zupa:

Krem pomidorowo – paprykowy z wędzonym pstrągiem (opcjonalnie może być podawany na zimno)
lub
Bulion wołowy z dworskimi pierogami

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa faszerowana kurkami na fasoli szparagowej z opiekаныmi ziemniakami, mussem z marchwi i sosem
szampańskim
lub
Indyk w maladze z sosem z suszonych moreli na ziemniaczanym gratin z groszkiem i marchewką

Deser:

Suflet czekoladowy// lub Lodowy tort bezowy z konfiturą z pomarańczy

Danie gorące I:

Filet z pstrąga, z pure z ziemniaków, z gotowanymi różyczkami brokuła i plastrami marchwi z imbirem
lub
Schab w sosie pieczeniowym na pęczaku z grzybami i czerwoną kapustą

Danie gorące II:

Barszcz biały z jajkiem i chrzanem //lub zupa gulaszowa na ostro// lub strogonow// lub żur z białą kielbasą i rydzami

Zimna płyta :

Pieczona łopatką w całości na zimno
Mięsa pieczone (schab,karczek,ligawa wołowa)
Zimne sosy chrzanowy, musztardowy
Wędliny regionalne,smalec,ogórki kiszzone
Pasztet pieczony z suszoną śliwką
Golonki na zimno (galaretki)
Jesiotr pieczony w całości z mussem z leszcza
Śledzie w dwóch smakach (z jabłkiem i żubrówką,z chrzanem i cytryną w śmietanie)
Deska serów z musztardą owocową
Mieszanka sałat z winegret
Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem i grillowanymi warzywami
Sałatka z cieciorą, ryżem, soczewicą (zieloną i czerwoną)orzechami selerem naciowym czerwoną papryką
Sałatka cesarska z kurczakiem grzankami i sosem kaparowym

Słodki Bufet:

Cztery rodzaje ciast do wyboru, owoce sezonowe, słodkości

Napoje:

kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane

Wino białe i czerwone bez ograniczeń!



Propozycja Menu Weselnego B

Przekąski na powitanie

Tatar z pstrągą na grzance
Tartoletki warzywne
Rostbef marynowany w soli z pastą truflową

Przystawka:

Plastry pieczonego dojrzewającego rostbefu w gorczycy
lub
Sałata z pieczoną kaczką i boczniakami w czosnkowej oliwie

Zupa:

Krem rakowy z duszonym porem
lub
Krem z grzybów z pastą orzechową

Danie główne:

Pieczeń wołowa z musem grzybowym, zielonym groszkiem i puddingiem Yorkshire
Lub
Udko z kaczki confit z groszkiem cukrowym w sezamie, ziemniaczanym gratin i marchewką

Deser:

Mrożony mus z Baileys i gorzkiej czekolady// lub ciastko gruszkowe

Danie gorące I:

Pierś z indyka w ziołach z sosem serowym, zielonym groszkiem i papryką
lub
Strudel z dorsza i kiszonej kapusty na kremowym sosie z białego wina z groszkiem i kalafiejem

Danie gorące II:

Barszcz biały z jajkiem i chrzanem //lub zupa gulaszowa na ostro// lub strogonow// lub żur z białą kielbasą i rydzami

Zimna płyta :

Pieczona łopatką w całości na zimno
Mięsa pieczone (schab,karczek,ligawa wołowa)
Zimne sosy chrzanowy, musztardowy
Wędliny regionalne,smalec,ogórki kiszane
Paszтет pieczony z suszoną śliwką
Golonki na zimno (galaretki)
Jesiotr pieczony w całości z musem z leszcza
Śledzie w dwóch smakach (z jabłkiem i żubrówką,z chrzanem i cytryną w śmietanie)
Deska serów z musztardą owocową
Mieszanka sałat z winogret
Sałatka makaronowa z wędzonym kurczakiem i grillowanymi warzywami
Sałatka z cieciorą, ryżem, soczewicą (zieloną i czerwoną)orzechami selerem naciowym czerwoną papryką
Sałatka cesarska z kurczakiem grzankami i sosem kaparowym

Słodki Bufet:

Trzy rodzaje ciast, dwa rodzaje musów do wyboru, owoce sezonowe, słodkości

Napoje:

kawa, herbata, soki, woda mineralna, napoje gazowane

Wino białe i czerwone bez ograniczeń!