



Propozycja Menu Weselnego A

Przystawka:

Jesiotr wędzony na gryczanych racuchach z kremem chrzanowym i ogórkiem
lub

Pasztet po polsku z macerowanymi śliwkami w czerwonym winie i chipsem z chleba razowego

Zupa:

Rosół z kury z dworskimi pierogami lub makaronem // Krem pomidorowo-paprykowy z crème fraîche i grzankami

Danie główne:

Polędwiczka wieprzowa smażona w maśle z tymiankiem, na purée ziemniaczanym, pieczonymi warzywami
i maślanym sosem
lub

Udko z kaczki confit na musie z marchwi, z czarną soczewicą, liśćmi groszku i ciemnym sosem z morelami

Deser:

Fondant czekoladowy z sosem owocowym i bitą śmietaną z wanilią // Ciasto gruszkowe na sosie z gorzkiej czekolady

Danie gorące I:

Schab pieczony z gołąbkami i sosem grzybowym
lub

Filet z pstrąga w sosie koperkowo-cytrynowym z polentą ze słodkiej kukurydzy i pieczonymi warzywami

Danie gorące II:

Bigos myśliwski // Barszcz czerwony z krokietem

Zimna płyta :

Pieczony boczek z chrupiącą skórą i pikantną musztardą

Mięsa pieczone (schab pieczony z gorczycą, karczek w kminku, łopatka wieprzowa)

Zimne sosy chrzanowy, musztardowy

Wędliny regionalne, pasztet dworski

Smalec, ogórki kiszzone

Nóżki i ozorki w galarecie

Jesiotr pieczony w całości z musem z leszcza

Śledzie w przyprawach korzennych, śledzie w śmietanie

Sery pleśniowe

Salatka ryżowa z wędzonym kurczakiem, rodzynkami, orzechami, kolorową papryką i ziołami

Salatka z czarnej soczewicy z grillowanymi warzywami, białym serem i kolendrą

Salatka z dodatkami do wyboru (pomidor, ogórek, cebula, kurczak, oliwki, ser, papryka, seler naciowy, sos)

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

Przystawka:

Plastry pieczonego rostbefu z sosem chimichurri i zieloną sałatą
lub
Crème brûlée z gęsiej wątroby, ze smażonymi winogronami, konfiturą z jabłek
i gruszek oraz kremowym sosem z czerwonego wina

Zupa:

Krem z raków z duszonym porem
lub
Krem z pora z wędzonym pstrągiem i boczkiem

Danie główne:

Kulebiak z jesiotrem, włoską kapustą z warzywami i koperkiem, sosem szampańskim i zielonym groszkiem
lub
Pieczeń wołowa z gratin ziemniaczanym, fasolką szparagową, wędzonymi burakami i ciemnym sosem grzybowym

Deser:

Mrożony tort bezowy z sezonowymi owocami // Ciasto gruszkowe z sosem waniliowym

Danie gorące I:

Bitki wołowe w ciemnym sosie pieczeniowym z prażoną kaszą gryczaną i sałatką z ogórków i jabłek
lub
Udziec z indyka z morelami, kluseczkami ziemniaczanymi i pikantną surówką z czerwonej kapusty

Danie gorące II:

Żur na zakwasie z wędzonką, ziemniakami i jajkiem // Strogonoff

Zimna płyta :

Pieczony boczek z chrupiącą skórą i pikantną musztardą
Mięsa pieczone (schab pieczony z gorczycą, karczek w kminku, łopatka wieprzowa)
Zimne sosy chrzanowy, musztardowy
Wędliny regionalne, pasztet dworski
Smalec, ogórki kiszzone
Nóżki i ozorki w galarecie
Jesiotr pieczony w całości z musem z leszcza
Śledzie w przyprawach korzennych, śledzie w śmietanie
Sery pleśniowe
Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem, rodzynkami, orzechami, kolorową papryką i ziołami
Sałatka z czarnej soczewicy z grillowanymi warzywami, białym serem i kolendrą
Sałatka z dodatkami do wyboru (pomidor, ogórek, cebula, kurczak, oliwki, ser, papryka, seler naciowy, sos)

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!