



Propozycja Menu Weselnego A

Przekąski na powitanie

Vol-au-vent z krewetką i pikantnym mango
Marynowany łosoś w burakach z cytryną i koprem
Kozi ser z pieczoną papryką

Przystawka

Plastry pieczonego rostbefu z sosem chimichurri i zieloną sałatą
lub
Jesiotr wędzony na gryczanych racuchach z kremem chrzanowym i ogórkiem

Zupa

Krem z raków z duszonym porem i słodką śmietaną lub
Krem z białych warzyw z wędzonym pstrągiem i boczkiem

Danie główne

Filet z jesiotra na sosie szampańskim z kawiozem,
glazurowaną marchewką w maśle klarowanym z groszkiem i skórka z cytryny
i ziemniakami z koperkiem
lub
Polędwiczka wieprzowa smażona w maśle z tymiankiem z ziemniaczanym gratin, zieloną fasolką szparagową
na kremowym sosie z czarną truflą

Deser

Mus czekoladowy z sosem z wiśni z angosturą , świeżymi owocami i chrupiącym ciastem
lub
Ciasto gruszkowe na sosie z gorzkiej czekolady z kakaową kruszonką

I danie gorące

Bitki wołowe w ciemnym sosie pieczeniowym z prażoną kaszą gryczaną i sałatką z ogórków i jabłek
lub
Filet z indyka długo pieczony w ziołach ogrodowych w sosie serowym z ziemniaczanymi kluseczkami
i zielonym groszkiem

II danie gorące

Żur na zakwasie z wędzonką , białą kielbasą i czosnkiem lub Gulasz wołowy z papryką, marynowanymi
ogórkami i pieczarką

Napoje:

kawa, herbata, soki, woda mineralna

Wino białe i czerwone bez ograniczeń!



Propozycja Menu Weselnego B

Przystawka

Terryna z wędzonych ryb słodkowodnych w oprawie z cienkich plasterów ogórka
lub

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

Zupa

Rosół z kury z domowym makaronem z warzywami i ziołami ogrodowymi
lub

Krem ze świeżych pomidorów i papryki z zielonym pesto i grzankami
lub

Gazpacho z czosnkowymi grzankami

Danie główne

Filet z łososia smażony w oliwie z czosnkiem, kaparami i suszonymi pomidorami, z żółtą fasolą szparagową
i cytrynowym risotto ze szpinakiem
lub

Udka z kaczki confit na musie z marchwi, z czarną soczewicą, liśćmi groszku i ciemnym sosem
z pieczonych jabłek i czerwonego wina

Deser

Fondant czekoladowy z owocami w sosie ze słodkiego czerwonego wina i bitą śmietaną z wanilią
lub

Mrożony tort bezowy z konfiturą z pomarańczy, sezonowymi owocami i crème chantilly

I danie gorące

Schab pieczony na sosie grzybowym z gołąbkami z pęczaku i warzyw lub

Filet z pstrąga w oliwie z zieloną pietruszką na słodkiej polencie z kukurydzy z kolorową papryką i warzywami

II danie gorące

Gulasz z szynki wieprzowej z wędzonej papryką i tymiankiem na ostro
lub

Barszcz czerwony z krokietem

Napoje:

kawa, herbata, soki, woda mineralna

Wino białe i czerwone bez ograniczeń!



Bufet zimny – w obu opcjach menu

Pieczona łopátka wieprzowa
Pieczony boczek z chrupiącą skórką i pikantną musztardą
Mięsa pieczone (schab pieczony z gorczycą, karczek w kminku)
Zimne sosy chrzanowy, musztardowy
Wędliny regionalne
Smalec, ogórki kiszone
Paszтет dworski
Nóżki i ozorki w galarecie Jesiotr pieczony w całości z musem z leszcza
Śledzie w przyprawach korzennych
Śledzie w śmietanie
Sos musztardowy Sos chrzanowy
Deska serów
Sałatka ryżowa z wędzonym kurczakiem, rodzynkami, orzechami, kolorową papryką i ziołami
Sałatka z czarnej soczewicy z grillowanymi warzywami, białym serem i kolendrą
Sałatka z kolorowymi dodatkami do wyboru (pomidor, ogórek, cebula, kurczak, oliwki, ser, papryka, seler naciowy, sos
Pieczywo
Owoce sezonowe

Napoje niegazowane

Dwa rodzaje soków, woda, podawane w dzbankach na stoły

Kawa, herbata

Serwowane przez kelnerów

Wina nielimitowane

Wino białe

Martín Códax Marieta Albariño, Galicia, Hiszpania

lub

Tbilvino Georgian Valley Sachino White, Kachetia, Gruzja

lub

Pinot Grigio Casa Defra, Veneto, Włochy

Wino czerwone

Viña La Rosa La Palma Cabernet Sauvignon, Cachapoal Valley, Chile

lub

Maestro Primitivo, Apulia, Włochy

lub

Tbilvino Georgian Valley Sachino Red, Kachhetia, Gruzja