



MENU WESELNE 2018

L U X - 1

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Delikatna szynka dojrzewająca, podana na sałatce z melona miodowego i świeżego ogórka, z pieprzem różanym i bukietem sałat

ZUPA:
(250 ml/os.)

Consomme z dzikich grzybów leśnych, podane z pianką ze śmietany, domowymi łazankami i pudrem z palonego rozmarynu

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczone udo z kaczki z rozmarynem i karmelizowanymi owocami
Antrykot w sosie BBQ
Polędwiczka wieprzowa w sosie naturalnym z zielonym pieprzem
Pieczony pstrąg z sosem cytrynowym z kaparami

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka własnego wyrobu
Ziemniaki gratinowane z brokułami
Ryż z warzywnym brunoise

WARZYWA:

Surówki sezonowe - dwa rodzaje
Warzywa gotowane na parze z masłem i ziołami - kalafior i brokuł
Na ciepło: buraczki zasmażane

DESERY I NAPOJE:

Mus czekoladowy z wiśniami w likierze
Mix ciast
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Grillowane serca karczochów z szynką i struganym parmezanem
Mix sałat z chrupiącymi owocami morza
Łosoś marynowany z zielonym pieprzem
Pieczone mięsa z sosami na zimno
Sałatka z sosem blue cheese i chipsami z boczku
Mięsa z naszej wędzarni
Melon z szynką parmeńską i rucolą
Tymbalik z wędzonego pstrąga z likierem kawowym i miętą
Tatar z sarny z czarnuszką i świeżym chrzanem
Pieczywo, masło, kremy do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Delikatna zupa gulaszowa z jelenia
Pieczone prosię w całości, z pieczakiem z okrasą i sosem z pieczenia

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Klasyczny góralski barszcz biały (na żentycy) z jajem i kiełbasą

MENU WESELNE 2018

L U X – 2

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Pieczony comber z jelenia podany z marynowanym burakiem, coulis z papryki, kozim serem i czosnkiem niedźwiedzim

ZUPA:
(250 ml/os.)

Kremowe velute z raków z szyszkami rakowymi i grzankami

II DANIE NA PÓLMISKACH LUB W BUFECE:
(120 gr/os.)

Filet z kurczaka kukurydzianego na warzywach korzennych
Klasyczne domowe zrazy wołowe z sosem naturalnym na musztardzie
Duszony udziec z aioli pomarańczowym i pomarańczami
Pieczony łosoś rustykalny z sosem z kolendry

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ryż z prażonymi ziarnami i warzywami julienne
Ziemniaki gotowane z masłem i koprem
Babka ziemniaczana z boczkiem i ziołami

WARZYWA:

Surówki sezonowe - dwa rodzaje
Bukiet warzyw gotowanych z ziołami i prażonym sezamem
Marchewka vichyssoise z szynką z pietruszki – na ciepło

DESERY I NAPOJE:

Deser crème brûlée
Mix ciast
Owoce filetowane
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓLMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Tatar z pstrąga z kaparami
Roladka z wędzonego łososia z musem paprykowym i oliwkami
Mięsa z naszej wędzarni
Marynowana w soli morskiej gęś podana z sosem warzywnym
Mix ryb wędzonych - węgorz, pstrąg, łosoś, makrela
Sałatka nicejska ze świeżym tuńczykiem
Sałatka z kozim serem, prażonymi nasionami i wędzonym kurczakiem
Pieczona szynka z jelenia z karmelizowaną jarzębiną
Pieczywo, masło, kremy do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Beef Bourguignon z lanymi kluskami
Pieczony dzik w całości z kaszą i sosem

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Rosyjska zupa rybna „ucha” zabieleną kwaśną śmietaną