



MENU WESELNE 2018

STANDARD – 1

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Przystawka z pieczonej piersi gęsi z korzenną emulsją z wiśni

ZUPA:
(250 ml/os.)

Bulion z wiejskiej kury z domowymi kluseczkami

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

Kurczak zagrodowy – pierś – nadziewany mozzarellą i suszonymi pomidorami rzymskimi
Schab pieczony w niskiej temperaturze z sosem borowikowym
Bitki wołowe duszone w sosie własnym
Filet z ryby papuszej pod łuską ziemniaczaną

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ziemniaki z wody
Gotowany ryż po węgiersku z papryką i rodzynkami
Kasza bulgur z warzywami i miętą pieprzową

WARZYWA:

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Marchewka duszona z kokosem i czarnym sezamem

DESERY I NAPOJE:

Malinowa Panna Cotta
Owoce sezonowe i egzotyczne
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

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

Mix ryb wędzonych
Śledź w oleju i w śmietanie
Rostbef pieczony na różowo marynowany w ziołach
Rolada z boczku faszerowana cielęciną
Sałatka Cesar z grzankami i kurczakiem
Sałatka grecka z oliwkami i fetą
Paszтет z dziczyzny z konfiturą śliwkową
Karkówka z własnej wędzarni
Pieczywo, masło, pasty do smarowania

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00
(250 ml/os.)

Zupa gulaszowa z ciecierzycą i jałowcem palonym

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Barszcz ukraiński podany z pasztecikiem z mięsem



MENU WESELNE 2018

STANDARD - 2

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Wędzony łosoś podany z bukietem sałat i segmentami cytryny marynowanej

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z wędzonych pomidorów z kwaśną śmietaną i wędzoną szynką

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

Pieczony filet z soli z sosem z szalotek i wina
Karkówka pieczona podana z borowikami
Pieczone żeberka wieprzowe w jamajskim sosie BBQ
Pierś z indyka podana z amerykańskim „stuffingiem”

DODATKI:
(100 gr/os.)

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem
Pieczone bataty z miodem i cytryną
Ryż gotowany z ziołami i szafranem

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Warzywa korzenne pieczone z tymiankiem i czosnkiem

DESERY I NAPOJE:

Szarlotka z cynamonem i sosem waniliowym
Owoce sezonowe i tropikalne
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

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

Pstrąg w galaretkie cytrynowej
Terina drobiowa z oliwkami
Śledź po kaszubsku
Paszтет z dziczyzny w cieście francuskim
Kompozycja sałat i wędzonego pstrąga z oliwą ziołową
Sałatka caprese ze świeżą bazylią
Mix mięs pieczonych z sosami na zimno
Sałatka z pieczoną polędwiczką wieprzową z dressingiem chrzanowym
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00
(250 ml/os.)

Bulion z pieczonej kaczki z domowymi kluseczkami

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Żurek na gęsich podrobach