



MENU WESELNE 2018

S U P E R – 1

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Tatar z jelenia z marynatami, świeżym chrzanem i czarnuszką

ZUPA:
(250 ml/os.)

Cappuccino z kalafiora z pianą truflową i kozim serem

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

Pieczony karczek podany z sosem jałowcowym z whiskey
Zrazy z jelenia z borowikami w sosie własnym
Polędwiczki wieprzowe na karmelizowanym rabarbarze
Pieczony kurek podany z suszonymi pomidorami i ziołami

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka domowe
Ziemniaki zapiekane z boczkiem i szalwią
Ryż dziki z warzywami

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Zielona sałata z sosem vinegrette
Buraczki zasmażane z jabłkami i cynamonem

DESERY I NAPOJE:

Panna cotta z sosem malinowym
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda (2 l na osobę)

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

Łosoś w galaretkę z czarnej porzeczki
Rostbef marynowany w musztardzie i miodzie
Śledź z czerwoną cebulą, ogórkiem i jogurtem naturalnym
Pieczone mięsa podane z sosami
Mix ryb wędzonych
Terina drobiowa z oliwkami
Kompozycja sałat i warzyw z kawałkami grillowanego kurczaka
Sałatka light z prażonymi ziarnami i oliwą
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Zupa węgierska na ostro lub łagodna (do wyboru)
Pieczony udziec podany z pieczonymi jabłkami i kaszą gryczaną

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Podwójny rosół all'a Henryk V, z redukcją z porto i brandy, makaronem i częstkami kurczaka kukurydzianego



MENU WESELNE 2018

S U P E R – 2

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Duet wędzonego łososia i halibuta z dressingiem cytrusowym

ZUPA:
(250 ml/os.)

Krem z topinamburu z kozim serem i jabłkiem

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

Pieczony schab z rozmarynem, podany z jabłkami duszonymi w calvadosie
Szynka z dzika w sosie z karmelizowanej śliwki
Kaczka pieczona z jabłkami i żurawiną
Polędwiczki z dorsza w sosie rakowym

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kasza perłowa z duszonymi grzybami, bekonem prażonym i owsem
Ziemniaki gotowane z koperkiem
Płaskurka gotowana na maśle ziołowym

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Sałatka grecka z oliwkami i fetą
Fasolka szparagowa z bułką tartą

DESERY I NAPOJE:

Puszysty mus z sera mascarpone z owocami
Owoce filetowane i całe
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

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

Pstrąg w galaretkę cytrynowej z owocami
Karkówka z własnej wędzarni
Kawałki śledzia po kaszubsku z jabłkami
Pieczony mix mięs z sosami na zimno
Gravlax – marynowany w koprze, białym winie i pieprzu – filet z łososia
Rolada z pieczonej kaczki faszerowana cielęciną i bakaliami
Kaprys z mozzarelli z bazylią i dressingiem z octu balsamicznego
Sałatka wiosenna z gorgonzollą, sosem z cytrusów i prażonymi orzechami
Pieczone szynki z jelenia podane na zimno z karmelizowaną jarzębiną
Pieczone, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Żurek na wędzonce
Pieczone prosię z kaszą i sosem

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Domowy barszcz czerwony podany z kapuśniaczką