

Propozycja menu Przyjęcia Weselnego

W cenie 240,00 zł od osoby

Cena dotyczy zamówienia dla minimum 50 osób

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą – wódką i wodą

Aperitif dla gości – lampka szampana powitalnego

I Danie gorące – Zupa (jedna do wyboru)

- Domowy rosół z makaronem i świeżo siekaną natką pietruszki
- Krem ze świeżych pomidorów z groszkiem ptysiowym i łyżką słodkiej śmietany
- Flaki tradycyjne
- Grzybowa ze świeżych leśnych grzybów ze szpeclami
- Cebulowa na winie z grzanką

II Danie gorące – Główne danie obiadowe (jedno do wyboru)

- Kotlet schabowy tradycyjny z pieczarkami
- Ziemniaki puree ze świeżym koprem
- Buraczki zasmażane
- Pierś indyka podana na żurawinie
- Włoskie kluski gnocchi
- Brokuły parowane na musie brzoskwiowym
- Schab środkowy po staropolsku na sosie z suszonych owoców polskich
- Ziemniaki opiekane
- Miodowa marchewka
- Pierś kurczaka po cygańsku
- Ryż smakowy
- Surówka z białej kapusty
- Faszerowane i pieczone udko z kurczaka w sosie własnym
- Kopytka
- Szpinak zasmażany
- Roladka ze schabu środkowego z farszem z mięsa drobiowego w sosie śmietanowym
- Kluski śląskie
- Słodko – winne buraczki
- Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
- Ziemniaki puree
- Buraczki zasmażane

Dla dzieci II danie gorące – główne danie obiadowe

- Antrykot z piersi kurczaka lub nuggetsy drobiowe
- Frytki
- Surówka

Na życzenie organizatorów przyjęcia zapewnimy również dania gorące w wersji dla wegetarian

Zakąski zimne (pięć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych szarych z wyborem wędlin delikatesowych
- Pierś indyka parzona pod malagą w owocowej szacie
- Cielęcina w towarzystwie warzyw i marynowanych grzybów leśnych pod galaretą
- Schab środkowy po warszawsku podany w galarecie
- Galantyna drobiowa rolowana glazurowana galaretą
- Różki obfitości z szynki konserwowej ze szparagami w szklistym auszpiku
- Ryba faszerowana pod złocistą galaretą
- Ryba miruna filet parzony w galarecie w dekoracji z warzyw
- Galaretka z nóżek wieprzowych
- Tymbalik drobiowy garniowany jajkiem i warzywami
- Deska serów ze stosownymi dodatkami
- Tatar wołowy ze stosownymi dodatkami (podawany po ok. jednej godzinie po daniu głównym obiadowym)
- Łosoś wędzony na cytrynie
- Jajka faszerowane (pieczarkami lub łososiem wędzonym lub szynką lub tuńczykiem) w gnieździe
- Jajka podane z kawiolem czarnym lub czerwonym dekorowane konikami z cytryny podane ze śmietaną
- Jajka w majonezie lub sosie tatarskim
- Śledź z cebulą na sposób tradycyjny
- Śledź po kaszubsku
- Rolmopsy zwijane w zalewie octowej
- Filet mintaja smażony podany na sposób grecki
- Szynka dojrzewająca z plastrami złocistego melona z dodatkiem sosu kiwi
- Rożki szynki konserwowej z ziołowym serkiem i tartym serem żółtym
- Pasztet wykwinny w towarzystwie sosu tatarskiego
- Mini tortille z wędzonym łososiem lub makrelą lub grillowaną piersią kurczaka ze świeżymi warzywami
- Udziki kurczaka grillowane z suszonym pomidorem owijane wędzonym boczkiem
- Pierś kurczaka wędzona z dodatkiem sosu wiśniowego
- Połędwiczki wieprzowe pieczone z musem czwikłowym
- Pomidor faszerowany bukietem parowanych
- Pierś wędzona z musem malinowo – żurawinowym
- Roladka z indyka z pistacjami

Proponowane rodzaje sałatek (trzy do wyboru)

- Grecka ze świeżych warzyw, ser feta, czarnych oliwek, sałaty lodowej z sosem winegret
- Caprese z pomidora i sera mozzarella w dekoracji świeżej bazylii
- Indyjska ze świeżym kurczakiem, ananasem, brzoskwinia, ryżem, rodzynkami, oliwą z oliwek
- Morska z fasolą białą i czerwoną, groszkiem, ogórkiem i tuńczykiem, oliwą z oliwek
- Polska jarzynowa tradycyjna w majonezie
- Meksykańska z grillowanej wieprzowiny, fasoli kolorowej, świeżych warzyw, oliwy z oliwek
- Finezja z szynki, selera naciowego, sera żółtego, ananasa, kukurydzy z dodatkiem szczypty kminku i sosu majonezowego
- Chińska z grillowanego kurczaka, makaronu sojowego, chrupiących warzyw, grzybów mun, sosu słodko – kwaśnego
- Chłopska z bekonu, ziemniaków, groszku, czerwonej cebuli z sosem czosnkowym

Dodatki

- Półmisek pikli domowych
- Świeże warzywa
- Wybór pieczywa
- Masło

III Danie gorące – przystawka gorąca (jedna do wyboru) podawana ok. godziny 22:00

- Zupa gulaszowa
- Boeuf Stroganow
- Kurczak w sosie curry z ananasem
- Wieprzowina w złotych kurkach
- Bogacz węgierski
- Ragout z indyka
- Czachobili

IV Danie gorące – Zupa (jedna do wyboru)

- Barszcz czerwony z pasztecikiem drożdżowym lub kołdunami
- Tradycyjny żur na zakwasie z jajem i białą kiełbasą

V Bufet słodki (dostępny przez cały czas trwania przyjęcia)

- Sernik domowy w czekoladowej dekoracji
- Ciasto bakaliowe „Wiewiórka”
- Szarlotka tradycyjna przepisu Babci
- Ciasto marchwiowe
- Makowiec z płaskiej blachy z pachnącą skórką pomarańczową
- Patery owoców sezonowych

VI Napoje gorące i zimne (dostępne przez cały czas trwania przyjęcia)

- Soki owocowe(jabłko, pomarańcz)
- Napoje gazowane (Pepsi, Mirinda, 7up)
- Woda
- Kawa
- Wybór herbat

Na życzenie organizatorów przyjęcia podajemy o ustalonej godzinie
Puchar Lodów „Ambrozja”

Jest to opcja dodatkowo płatna nie wchodząca w cenę podstawowego menu

Proponujemy również możliwość wykonania i podania potraw na postumentach płatnych dodatkowo według cennika. Wartość proponowanych potraw jest uzależniona od ich wagi i ilości :

- Łosoś norweski pieczony w całości
- Kompozycja pstrągów faszerowanych w szuwarach
- Sandacz nadziewany musem warzywnym w otocze z krewetek królewskich
- Szczupak parowany podany w królewskiej szacie
- Prosiak pieczony w całości z kaszą gryczaną i pieczarkami serwowany przez Szefa Kuchni
- Indyk pieczony w całości z forszmakiem z galerią owoców południowych

W przedstawionej propozycji ceny zawierają koszt obsługi kelnerskiej apartamentu dla nowożeńców, niezobowiązującej dekoracji kwiatowej, miejsca parkingowe dla gości, alkohol zamawiającego bez opłaty korkowej.

Oczekujemy również na sugestie dotyczące naszej oferty, gdyż przy ustalaniu indywidualnego jadłospisu, bierzemy pod uwagę przyzwyczajenia żywieniowe panujące w Państwa rodzinie.