

MENU WESELNE SERWOWANE

390 ZŁ/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

PRZYSTAWKA

- ŁOSOŚ MARYNOWANY W JAGODACH, RUKOLA, GRANAT, MAJONEZ WASABI I PRAŻONY SEZAM

ZUPA

- AKSAMITNY KREM Z SALSEFII, CHIPS Z ZIEMNIAKA TRUFLOWEGO, PESTO

DANIE GŁÓWNE

- POLICZKI WOŁOWE DUSZONE W CZERWONYM WINIE / KLUSKI PÓŁFRANCUSKIE / ZIELONE SZPARAGI

DESER

- MUS Z PIECZONYCH JABŁEK Z RYŻEM, KARMELEM I SOSEM CYNAMONOWYM

BUFET DESEROWY

- CIASTO / TRZY RODZAJE (DWIE PORCJE NA OSOBĘ)
 - MINI DESERY / DWA RODZAJE
- -PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I MIĘTĄ
- -MUS Z CIEMNEJ CZEKOLADY I SOSEM Z MARAKUI
 - OWOCE FILETOWANE
- KAWA / HERBATA / WODA / SOKI

BUFET ZIMNY

- TRADYCYJNE POLSKIE WĘDLINY I MIĘSA PIECZyste PODANE Z ĆWIKŁĄ I CHRZANEM
 - DESKA SERÓW REGIONALNYCH Z BAKALIAM
 - PSTRĄG WĘDZONY WE WŁASNEJ WĘDZARNI
 - MELON Z SZYNKĄ DOJRZEWAJĄCĄ
- MIX SAŁAT KURCZAKIEM, CHRUPIĄCĄ WIEPRZOWINĄ I MARYNOWANYMI GRZYBAMI
 - SAŁATKA FENKUŁ Z CYTRUSAMI I GRISSINI Z PIECZONYM BEKONEM
 - BRUSCHETTA Z POMIDORAMI I BAZYLIĄ
 - PIECZYWO / MASŁO

DANIE SERWOWANE (PRZED PÓŁNOCĄ)

- ŁOSOŚ PIECZONY PODANY NA RISOTTO Z ZIELONYMI WARZEWAMI I LISTKAMI MŁODYCH SAŁAT

DANIE SERWOWANE (PO PÓŁNOCY)

- BARSZCZ BIAŁY NA ZAKWASIE Z KAPUSTY KISZONEJ Z WIEJSKĄ KIEŁBASĄ, PIECZYWO