

## MENU WESELNE 420 ZŁ/OS.

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ  
KIELISZEK WINA MUSUJĄCEGO

### OBIAD

#### ZUPA (DO WYBORU JEDNA DLA WSZYSTKICH GOŚCI):

- ROSÓŁ Z KURY Z DOMOWYMI KLUSKAMI
- KREM Z PASTERNAKU ZE SZPARAGAMI, ZIOŁOWE PESTO

#### DANIA GŁÓWNE:

- CONFITOWANE UDKO Z KACZKI Z SOSEM ŻURAWINOWYM
- POLICZKI WOŁOWE DUSZONE W CZERWONYM WINIE Z WARZYSKAMI
  - FILET Z KURCZAKA SUPREME Z SOSEM MAŚLANYM
- ROLADKA Z POLĘDWICZKI WIEPRZOWEJ Z SUSZONYMI POMIDORAMI I SOSEM PIEPRZOWYM
  - PIECZONY FILET Z SANDACZA Z SOSEM KURKOWYM
- CUKINIA ZAPIEKANA Z MARYNOWANYM TOFU I CIECIERZYCĄ

#### DODATKI:

- WARZYWA GOTOWANE NA PARZE
- CHRUPIAĆCE SAŁATY Z SOSEM WINEGRET
- PALONE WARZYWA KORZENIOWE
- SURÓWKA Z PORA I SELERA NACIOWEGO Z ORZECHAMI I JABŁKIEM MARYNOWANYM
  - ZIEMNIAKI Z WODY
- RISOTTO Z GROSZKIEM I SAŁATKĄ ZE SZPINAKU
- ZIEMNIAKI ZAPIEKANE Z CZOSNKIEM I ZIOŁAMI

#### DESER SERWOWANY:

- LODY ŚMIETANKOWE Z KRUSZONKĄ I SOSEM JEŻYNOWO - MIĘTOWYM

#### BUFET DESEROWY:

- FILETOWANE OWOCE
- CIASTA WŁASNEGO WYPIEKU (3 GATUNKI/ 2 PORCJI NA OSOBĘ)

#### MINI DESERY:

- PANNA COTTA Z MUSEM TRUSKAWKOWYM I MIĘTĄ
- MUS Z CIEMNEJ CZOKOLADY I SOSEM Z MARAKUI
- KAWA, HERBATA, WODA, SOKI (B/O)

#### ZAKĄSKI ZIMNE:

- TERRINA Z ŁOSOSIA Z CHRUPIAĆCĄ SAŁATĄ, PRAŻONYM SEZAMEM, SOSEM SOJOWYM I WASABI
  - PLASTRY WIEPRZOWINY Z SOSEM Z WĘDZONEJ RYBY I KAPARAMI
  - ŚLEDZIE KORZENNE Z MARYNOWANYMI KURKAMI
- DOMOWE MIĘSA I WĘDLINY Z TARTYM CHRZANEM I ŻURAWINĄ
  - SAŁATKA GRECKA
- MIX SAŁAT Z KURCZAKIEM, CHRUPIAĆCĄ WIEPRZOWINĄ I MARYNOWANYMI GRZYBAMI
  - PIECZYWO, MASŁO

#### DANIA CIEPŁE PO PÓŁNOCY:

- MARYNOWANA WIEPRZOWINA Z KURCZAKIEM, ZAPIEKANA POD BESZAMELEM SEROWYM
  - SKRZYDEŁKA PIECZONE Z MIODEM, SŁODKIM CHILI I IMBIREM
  - ŻUREK KOCIEWSKI Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ