

Pałacowy Standard

490 ZŁ/ OSOBA
MIN. 50/90 OSÓB

WYKWINTNE MENU PRZYZRĄDZONE PRZEZ NASZYCH SZEFOW KUCHNI

- noc w apartamencie dla Pary Młodej w otoczeniu niezwykłej Natury 2000 z widokiem na Toruń gratis
- parking dla Gości weselnych gratis
- dzieci do 1 roku gratis
- 50% rabatu na menu dla dzieci w wieku 1-5 lat
- 50% rabatu na menu dla obsługi weselnej od strony zamawiającego
- ogród do dyspozycji Gości
- 10% rabatu na nocleg*

*jeżeli jest dostępny pokój w danym terminie

Zupy - serwowana, 1 do wyboru, 250ml

Flaki z boczniaków z warzywami korzennymi i papryką chipotle 🍃

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym 🍃

Krem z buraka i śliwki węgierki z kwaśną śmietaną 🍃

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Dania główne - na półmiskach, 5 do wyboru, 400g/ os.

Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki

Kotlet schabowy w zielonej panierce

Kotlet po szwajcarsku z serem i szynką wędzoną

Żeberka wieprzowe duszone w miodzie, czosnku i chilli

Kotlet de volaille z masłem ziołowym

Filet z kurczaka z orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i sosem gorgonzola

Halibut smażony na maśle z ziołami z grillowaną mini sałatą rzymską

Filet z łososia w sosie kaparowo - cytrynowym

Golonka w sosie piwnym na marynowanych w czosnku warzywach korzeniowych

Polędwiczka wieprzowa w sosie pomidorowym z boczniakami

Curry wegetariańskie z batatami, kalafiozem i orzechami nerkowca 🍃

Pierogi z dynią, szpinakiem i kaszą jaglaną 🍃

Tikka masala z wędzonym tofu, groszkiem cukrowym i czerwoną papryką 🍃

DODATKI SKROBIOWE

2 DO WYBORU

- Opiekane ziemniaki z czosnkiem i ziołami
- Ziemniaki maślane z koperkiem
- Ryż jaśminowy z ziołami
- Kasza kus kus z ziołami
- Kasza bulgur

DODATKI WARZYNNE

3 DO WYBORU

- Bukiet surówek (marchewka-jabłko, coleslaw, porowa)
- Kapusta modra
- Burczaki z ćwikłą
- Buraczki zasmażane
- Marchewka z groszkiem w maśle
- Surówka z kiszanej kapusty
- Mizeria z musztardą francuską



DESERY

1 DO WYBORU

- Lody waniliowe z owocami sezonowymi i bezą
- Panna Cotta z białą czekoladą i sosem malinowym
- Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi

Przekąski zimne - 6 do wyboru, 240g/ os.

Deska pieczonych mięs naszego wyrobu (karkówka z morelą i czosnkiem, rostbef w majeranku, kielbasa jałowcowa, pasztet z kaczki z podrobami)

Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym

Śledź w trzech smakach
(w śmietanie, w konfiturze piernikowej oraz w oleju)

Kawałki białych ryb w galarecie z koprem i majonezem limonkowym

Szarpane mięso z kurczaka w galarecie z groszkiem oraz majonezem porowym

Sałatka jarzynowa na domowym majonezie z jajkami przepiórczymi i micro ziołami

Mix tacos z warzywami, serem halloumi i pikantną salsą/ szarpaną wieprzowiną

Burak marynowany z kozim serem i amarantusem 🍃

Filet z pstrągą w zalewie octowej z warzywami korzeniowymi

Sałatka grecka z oliwkami kalamata 🍃

(Pieczywo oraz masła smakowe - gratis)



Danie ciepłe (serwowane przed północą) - 1 do wyboru

Żurek na zakwasie z białą kielbasą i jajkiem

Strogonow z udźca wołowego z brązowymi pieczarkami, ogórkiem kiszonym i wędzoną papryką

Pikantne flaki wołowe z tartymi warzywami korzeniowymi

Golonka bez kości na kapuście zasmażanej z boczkiem i musztardą francuską

Gulasz wieprzowy ze smażonymi pomidorami

Frittata z warzywami i serem Grana Padano 🌿

Pikantna zupa gulaszowa z cieciorą i pieczarkami portobello

Danie ciepłe (serwowane o godzinie 2:00)

Barszcz czerwony na domowym zakwasie z pasztecikiem z kapustą i grzybami

NAPOJE

- Prosecco VAN - (25 litrów) w cenie
- Woda niegazowana z cytryną - w cenie
- Kawa i herbata - w cenie

DODATKOWO PŁATNE

- Soki oraz napoje gazowane: 8 zł/ butelka (250 ml) - według zużycia
- Serwis tortu 8 zł/ os.
- Owoce filetowane 10 zł/ os.
- Korkowe 10 zł/ 500 ml
- Lód dla barmana - 300 zł
- Mycie szkła - barmana - 400 zł
- Piwo KEG 30 litrów - 590 zł
- Prosecco KEG 25 litrów - 1500 zł

STÓŁ WIEJSKI - 35 ZŁ/OS.

Wędliny

szynka, polędwiczka, schab pieczony, szynka wędzona, baleron

Kiełbasy

jałowcowa, polska, krakowska, toruńska

Dodatki

smalec z jabłkiem i majerankiem, salceson, kaszanka, ogórki kiszane/ małosolne (sezonowo), grzybki marynowane, warzywa marynowane, ćwikła z chrzanem, musztardy



STÓŁ RYB I OWOCÓW MORZA 37 ZŁ/OS.

wędzony pstrąg i halibut, łosoś gravlax z majonezem koperkowym i sałatami karbowanymi, pstrąg w zalewie octowej z warzywami, koktajl krewetkowy, carpaccio z ośmiornicy z sałatką z marynowanego fenkułu z imbirem, koreczki śledziowe, małże nowozelandzkie zapiekane z salsą pomidorową, raki gotowane z koprem i cytryną

Dodatki

bagietki, masła czosnkowe - z anchois, makrelowe, koperkowe

STÓŁ HISPANŃSKI - 35 ZŁ/OS.

Wędliny/Kiełbasy

chorizo, serrano, salchichon, fuete

Sery

manchego (owczy), semi

Hiszpańskie tapas

oliwki marynowane z rozmarynem, oliwki nadziewane anchois, smażone kalmary z cytryną, małże z vinegret, gazpacho, papryczki smażone z solą, ośmiorniczki (baby) w sosie alioli

STÓŁ WŁOSKI - 35 ZŁ/OS.

Wędliny dojrzewające

salame milano, bresola della valtellina, mortadela z pistacjami,
coppa di parma

Sery

pecorino romano, pecorino primo sale, gorgonzola dolce

Pieczywo

focaccia z rozmarynem, ciabatta, grissini

Owoce i warzywa

winogrono jasne i ciemne, figi, pomarańcze, kolorowe pomidorki
koktajlowe, grillowana cukinia

Dodatki

oliwki czarne i zielone, suszone pomidory, karczochy marynowane
w oliwie, kapary, pasta truflowa, oliwy smakowe, krem balsamiczny

LIVE COOKING

CENA USTALANA INDYWIDUALNIE

ŚLUB CYWILNY

2000 ZŁ