

Pałacowy Prestige

590 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
- 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 pokoje*

*jeżeli jest dostępny pokój w danym terminie

Przystawki - serwowana, 1 do wyboru, 125g/ os.

Tuńczyk grillowany z majonezem wasabi, prażonym sezamem, imbirem marynowanym oraz chipsami z nori

Quiche Lorraine z kozim serem, szpinakiem i konfitowanymi pomidorkami w oleju tymiankowym

Tatar z łososia gravlax z kawiolem, kompresowany w soku jabłkowym z ogórkiem

Vitello tonnato - cielęcina sous-vide z musem tuńczykowo-kaparowym i micro ziołami

Terrina z jesiotra z majonezem porowym, żelem z jabłek i sałatką z kopru włoskiego

Pasztet z królika z marmoladą z jabłka i trawą żubrową oraz toruńską katarzynką

Zupy - serwowana, 1 do wyboru, 250ml

Flaki z boczniaków z warzywami korzennymi i papryką chipotle

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym

Krem z zielonego groszku z miętą i szarpaną jagnięciną

Krem z buraka i śliwki węgierki z kwaśną śmietaną

Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi

Krem ze szparagów z salsą z truskawek i szparagów oraz ricottą (sezonowa)

Włoskie Minestrone z warzywami i makaronem

Krem z borowików z sokiem z kiszonej kapusty, kwaśną śmietaną i pudrem z natki pietruszki

Zupa z leśnych grzybów z sokiem z kiszonej kapusty i lanymi kluseczkami

Dania główne - na półmiskach, 6 do wyboru, 400g/ os.

Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki

Bitki wołowe w sosie borowikowym z dodatkiem gorczycy

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 gorgonzolą

Karczek pieczony z suszoną morelą w sosie tymiankowym

Filet z łososia w sosie kaparowo - cytrynowym

Halibut smażony na maśle z ziołami z grillowaną mini sałatą rzymską

Sandacz pieczony z pestkami słonecznika i dyni na puree z palonego kalafiora

Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami

Polędwiczka wieprzowa w sosie pomidorowym z boczniakami

Ligawa wołowa duszona z sosem chrzanowym

Golonka w sosie piwnym na marynowanych w czosnku warzywach korzeniowych

Skoki z królika w sosie maślano - cytrynowym

Curry wegetariańskie z batutami, kalafiozem i orzechami nerkowca 

Pierogi z dynią, szpinakiem i kaszą jaglaną 

Tikka masala z wędzonym tofu, groszkiem cukrowym i czerwoną papryką 

Ravioli z ricottą, szpinakiem i sosem szałwiowym 

Gnocchi z gorgonzolą, szpinakiem i pistacjami 

Pieczone bataty z ciecierzycą, serem pleśniowym, szpinakiem i pomidorkami 

DODATKI SKROBIOWE

3 DO WYBORU

- Opiekane ziemniaki z czosnkiem i ziołami
- Ziemniaki maślane z koperkiem
- Ryż jaśminowy z ziołami
- Kasza kus kus z ziołami
- Kasza bulgur
- Kasza gryczana
- Kasza jagłana z pestkami słonecznika, oliwą i ziołami
- Duszona soczewica ze szpinakiem, świeżymi pomidorami i ziołami
- Puree ziemniaczano - gryczane



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 kiszonej 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
- Sorbet z prosecco z ananasem

Przekąski zimne - 6 do wyboru

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

Tatar wołowy z anchois i serem emilgrana

Długo duszona golonka we własnej galarecie z warzywami i natką pietruszki

Rolada z łososia z serkiem philadelphia i szczypiorkiem

Vol-au-vent z szarpanym karkiem wołowym

Terrina z kaczki z żurawiną, sosem śliwkowym i chilli

Tabbouleh kasza kuskus z dodatkiem kolorowej papryki, cebuli, ogórka, kolendry i limonki 🌿

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

Burak marynowany z kozim serem i amarantusem 🌿

Filet z pstrąga w zalewie octowej z warzywami korzeniowymi

Sałatka grecka z oliwkami kalamata 🌿

Tacos z warzywami, serem haloumi i pikantną salsą 🌿

Humus (trzy rodzaje) z warzywnymi stripsami 🌿

Roladki z cukinii z wędzonym tofu 🌿

(Pieczywo oraz masła smakowe - gratis)

Dania ciepłe (serwowane przed północą) - 2 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 z mieloną papryką i smażonymi pomidorami

Tajskie zielone curry z cukinią, cieciorą i trawą cytrynową

Bao bao z warzywami julienne, sosem teriyaki i orzeszkami ziemnymi 🌱

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
- Mycie szkła - barmana - 400 zł
- Półmisek owoców filetowanych - 10 zł/ os.
- Piwo KEG 30 litrów - 590 zł
- Prosecco KEG 25 litrów - 1500 zł

STÓŁ WIEJSKI - 35 ZŁ/ OSOBA

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/ OSOBA

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/OSOBA

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/OSOBA

Wędliny dojrzewające

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

Sery

pecorino romano, pecorino primo sale, gorgonzola dolce

Pieczyno

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