

PAŁAC WIDOKOWY		BASIC	STANDARD	PRESTIGE
PAKIETY WESELNE 2024		370 zł	480 zł	590 zł
	POWITALNE KIELISZEK PROSECCO	10 zł / os	x	x
	Powitalne cocktail party - finger food	20 zł / os	20zł / os	x
PRZYSTAWKI	1 do wyboru		40g	100g
	Tuńczyk grillowany z majonezem wasabi, prażonym sezamem, imbirem marynowanym oraz chipsami z nori			x
	Krewetka w chilli na sałatce wakame z majonezem sweet chilli			x
	Mozzarella, pomidorki cherry, pesto, orzechy pini - wegetariańskie		x	x
	Tatar z łososia gravlax z kawiozem, kompresowany w soku jabłkowym z ogórkiem			x
	Vitello tonnato - cielęcina sous-vide z musem tuńczykowo kaparowym i micro ziołami			x
	Terrina z jesiotra z majonezem porowym, żelem z jabłek i sałatką z kopru włoskiego			x
	Paszтет z królika z marmoladą z jabłka i trawą żubrową		x	x
	Tatar wegański z orzechów nerkowca z majonezem szczypiorkowym - wegetariańskie		x	x
	Carpaccio z buraka, kozi ser, oliwa, gruszka karmelizowana - wegetariańskie		x	x
ZUPY (ok. 250ml)	do wyboru	1	1	1
	Rosół z perliczki z lubczykowymi kluseczkami półfrancuskimi	x	x	x
	Krem z pieczonego selera z rozmarynem i chrupiącą grzanką zapiekaną z serem		x	x
	Krem pomidorowy z pesto bazyliowym	x	x	x
	Pikantna zupa z soczewicy z warzywami z dodatkiem mleczka kokosowego	x	x	x
	Gaspacho z sałwą z selera naciowego i szalotki, oliwa cytrynowa		x	x
	Zupa z leśnych grzybów z soki z kiszzonej kapusty i lanymi kluseczkami		x	x
	Krem z borowików z soki z kiszzonej kapusty infuzowaną jałowcem kwaśną śmietaną i pudrem z natki pietruszki		x	x
	Krem z białych warzyw z oliwą cytrynową i prażonymi pestkami słonecznika	x	x	x
	Bulion z pieczonych warzyw z makaronem ryżowym i konfitowanym pomidorem		x	x
	Flaki z boczniaków z warzywami korzeniowymi i papryką chipotle		x	x
	Włoskie minestrone z dużą ilością warzyw i makaronem		x	x
	Krem z zielonego groszku z miętą i szarpaną jagnięciną			x
	Krem z buraka i śliwki węgierki z kwaśną śmietaną			x
	Krem z cukini, prażone migdały, chrust ziemniaczany			x
Zupa cebulowa z grzanką serową			x	
DANIA GŁÓWNE (ok. 400g)	do wyboru	4	5	6
	Zrazy wołowe w aromatycznym sosie z czerwonego wina i szalotki	x	x	x
	Kotlet schabowy w ziołowej panierce	x	x	x
	Kotlet po szwajcarsku z serem i szynką wędzoną	x	x	x
	Żeberka wieprzowe duszone w miodzie, czosnku i chilli		x	x
	Kotlet de volaille z masłem pietruszkowym	x	x	x
	Filet z kurczaka z orzechami włoskimi, pomidorami suszonymi i sosem gorgonzolla		x	x
	Filet z łososia w sosie kaparowo-cytrynowym		x	x
	Karczek pieczony z suszoną morelą w sosie tymiankowym	x	x	x
	Sandacz pieczony z pestkami słonecznika i dyni na puree z palonego kalafiora		x	x
	Halibut smażony na maśle z ziołami z grillowaną mini sałatką rzymską	x	x	x
	Filet z kaczki sous-vide w sosie wiśniowym z rozmarynem			x
	Udo z kaczki pieczone z pomarańczami i suszonymi śliwkami	x	x	x
	Ligawa wołowa duszona z sosem chrzanowym			x
	Golonka w sosie piwnym na marynowanych w czosnku warzywach korzeniowych		x	x
	Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym z boczniakami		x	x
	Gulasz z jelenia duszony z suszonymi grzybami, jałowcem i laską cynamonu			x
	Schab z dzika z cebulką i grzybami leśnymi			x
	Cielęcina duszona w sosie śmietanowo truflowym z carpaccio z trufli			x
	Skoki z królika w sosie maślano - cytrynowym		x	x
	Curry wegetariańskie z batatami, kalafiozem i orzechami nerkowca	x	x	x
	Pierogi z dynią, szpinakiem i kaszą jaglaną	x	x	x
	Ravioli z ricottą, szpinakiem i sosem szalwiowym	x	x	x
	Gnocchi z gorgonzolą, szpinakiem i pistacjami	x	x	x
	Tikka masala z wędzonym tofu, groszkiem cukrowym i czerwoną papryką	x	x	x
Pieczone bataty z ciecierzycą, serem pleśniowym, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi	x	x	x	
Pieczony kalafior z pomidorkami, migdałami i beszamelem grzybowym	x	x	x	

DODATKI SKROBIOWE	do wyboru	2	3	3
	Opiekane ziemniaki z czosnkiem i ziołami	x	x	x
	Ziemniaki maślane z koperkiem	x	x	x
	Ryż z ziołami	x	x	x
	Kasza kuskus z ziołami		x	x
	Kopytka			x
	Duszona soczewica ze szpinakiem, świeżymi pomidorami i dodatkiem ziół		x	x
	Kasza bulgur			x
	Kluski śląskie		x	x
	Kasza gryczana	x	x	x
	Gratine ziemniaczane z tymiankiem			x
	Puree ziemniaczano gryczane	x	x	x
	Puree ziemniaczane z młodą kapustą i musztardą francuska (colcannon)			x
	do wyboru	2	3	3
Bukiet surówek (marchewka-jabłko, colesław, porowa)	x	x	x	
Kapusta modra			x	
Warzywa na parze	x	x	x	
Buraczki z ćwikłą		x	x	
Buraczki zasmażne	x	x	x	
Marchewka z groszkiem w maśle	x	x	x	
Kapusta zasmażana z boczkiem			x	
Surówka z kiszonej kapusty	x	x	x	
Mizeria z musztardą francuską		x	x	
do wyboru	1	1	1	
Ptyś z wiśniami i kremem chantilly			x	
Lody waniliowe z owocami sezonowymi i bezą	x	x	x	
Lody waniliowe ze słonym karmelem bitą śmietaną i orzeszkami ziemnymi		x	x	
Sorbet truskawkowy z prosecco i ananase			x	
Panna Cotta z białą czekoladą i sosem malinowym	x	x	x	
Mus czekoladowy z pomarańczą i ciasteczkami migdałowymi	x	x	x	
Ciasta domowe – 3porcje/osoba - bufet	x	x	x	
do wyboru	6	7	8	
Pieczone mięsa naszego wyrobu (karkówka z morelą i czosnkiem, rostbef w majeranku, kiełbasa jałowcowa, paszтет z kaczki z podrobami)	x	x	x	
Klasyczny tatar wołowy z majonezem grzybowym		x	x	
Tatar wołowy z anchois i serem emilgrana		x	x	
Długo duszona golonka we własnej galarecie z warzywami i natką pietruszki			x	
Rolada z łososia z serem philadelphia i szczypiorkiem		x	x	
Vol-au-vent z szarpącym karkiem wołowym			x	
Terrina z kaczki z żurawiną, sosem śliwkowym i chilli	x	x	x	
Tabbouleh kasza kuskus z dodatkiem kolorowej papryki, cebuli, ogórka, kolendry i limonki	x	x	x	
Śledź w trzech smakach (w śmietanie, w konfiturze piernikowej oraz w oleju)	x	x	x	
Kawałki białych ryb w galarecie z koprem i majonezem limonkowym		x	x	
Sałatka jarzynowa na domowym majonezie z jajkami przepiórczymi i micro ziołami	x	x	x	
Tatar wegański z orzechów nerkowca z majonezem szczypiorkowym - wegetariańskie			x	
Burak marynowany z kozim serem i amarantusem	x	x	x	
Filet z pstrąga w zalewie octowej z warzywami korzeniowymi		x	x	
Tacos z warzywami, serem halloumi i pikantną salsą			x	
Roladki z cukinii z wędzonym tofu	x	x	x	
Schab pieczony z musem chrzanowym	x	x	x	
Kłوپiki wiepszowe w sosie arabiata		x	x	
Deska serów (sery długodojrzewające, wędzone, twarde)			x	
Carpaccio wołowe			x	
Pieczycwo oraz maśta smakowe	x	x	x	
do wyboru	2	2	2	
Mix sałat z sesem winegret z prażonymi pestkami dyni	x	x	x	
Sałatka grecka z oliwkami kalamata	x	x	x	
Sałata z wędzonym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi i sosem musztardowo-orzechowym		x	x	
Sałata z serem gorgonzola, ogórkiem zielonym, prażonymi pestkami dyni, czarnuszką i sosem miodowym		x	x	
Sałata z serem hallumi, migdałami, suszonymi pomidorami i dresingiem cytrynowym			x	
Mix sałat z mozzarellą, pomidorami, pesto, orzechami włoskimi			x	

		Do wyboru	1	2	2
GORĄCA KOLACJA	Żurek na zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem		x	x	x
	Strogonow z udźca wołowego z brązowymi pieczarkami, ogórkiem kiszonym i wędzoną papryką				x
	Pikantne flaki wołowe z tartymi warzywami korzeniowymi		x	x	x
	Golonka bez kości na kapuście zasmażanej z boczkiem i musztardą francuską, pieczone ziemniaki			x	x
	Pierogi z mięsem i okrasą		x	x	x
	Żeberka w sosie barbecue, pieczone ziemniaki		x	x	x
	Gulasz wieprzowy z mieloną papryką i smażonymi pomidorami		x	x	x
	Tajskie zielone curry z cukinią, cieciorą i trawą cytrynową, ryż			x	x
	Polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym z gniocchi				x
	Filet z kurczaka zapiekany z serem mozzarella i czerwonym pesto				x
	Bao Bao z szarpaną wieprzowiną, czerwoną kapustą i chilli				x
	Frittata z warzywami i serem Grana Padano			x	x
	Pikantna zupa gulaszowa z cieciorą i pieczarkami portobello		x	x	x
	Barszcz czerwony na domowym zakwasie z pasztecikiem z kapustą i grzybami		serwowany ok godziny 2:30		
	DODATKI	Bufet kawowo/herbaciany		x	x
Woda niegazowana z cytryną i miętą			x	x	x
Stoły okrągłe (obrusy, zastawa)			x	x	x
Prosecco Van 20 l			1 500 zł	x	x
Napoje gazowane i soki 250 ml - rozliczenie butelkowe			8 zł	x	x
Pakiet napojów gazowanych i soków (250ml) - bez limitu			20 zł/os	x	x
Oplata korkowa - alkohol wysokoprocentowy - tylko butelki 500ml			10 zł/os	x	x
Nocleg dla Młodej Pary			x	x	x
Nocleg dla Gości weselnych*			według ceny	50 % rabatu	0 zł
Serwis tortu			8 zł/ os	x	x
Ślub cywilny - przygotowanie do ceremonii			1 500 zł	1 000 zł	x
Mycie szkła dla barmana zewnętrznego			400 zł	400 zł	x
Wino białe/czerwone 750ml			50 zł	50 zł	x
Piwo Keg 30l			590 zł	590 zł	590 zł
Wódka Ostoya 500ml			70 zł	70 zł	70 zł
Wódka Finlandia 500 ml			60 zł	60 zł	60 zł
Nowoczesny wiejski stół			35zł / os.	35zł / os.	35zł / os.
Stół włoski			35zł / os.	35zł / os.	35zł / os.
Stół hiszpański			35zł / os.	35zł / os.	35zł / os.
Ryb i owoców morza			37zł / os.	37zł / os.	37zł / os.
Live cooking			50 zł / os.	50 zł / os.	x
Półmisek owoców - bufet			10 zł / os.	10 zł / os.	x
Śniadanie poprawinowe w godz. 10.00-13.00 - bufet			ustalane indywidualnie		
Brunch poprawinowy w godz. 11.00-14.00 - bufet			ustalane indywidualnie		
Obiad poprawinowy w godz. 12.00-18.00			ustalane indywidualnie		
Grill poprawinowy w godz. 14.00-20.00 min. 50 os.			ustalane indywidualnie		

* możliwość rezerwacji pokoi według ich dostępności