

Menu Weselne III

W cenie 389 zł od osoby zawiera :

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Toast winem musującym z tradycyjnym tłuczeniem kieliszków przez Parę Młodą
- Przystrojenie stołów : serwety, świece, pokrowce na krzesła
- Dekoracja kwiatowa z możliwością podświetlenia wazonów (światło led w wybranym kolorze)
 - Dwudaniowy obiad weselny
 - Deser
 - Zimną płytę
 - III Kolacje serwowane na gorąco
 - Tort weselny w cenie oferty
 - Słodki Bufet
- Nielimitowany pakiet napoi bezalkoholowych



Rozpoczęcie

Powitanie chlebem i solą oraz uroczysty toast winem musującym z tłuczeniem kieliszków przez Parę Młodą

Przystawka

(do wyboru jedna propozycja)

Wędzony łosoś na kruchej sałacie z sosem ravigotte i paluszkami grissini

Rostbef pieczony po angielsku z sosem tuńczykowo-kaparowym i chrupiącą grzanką

Zupa

(do wyboru jedna propozycja)

Bulion z wędzonej kaczki , selera naciowego, marchwi z naleśnikowym makaronem

Zupa cebulowa na białym winie z ziołowo – serową grzanką

Krem z pieczonych buraków z kozim serem i emulsją balsamico

Danie Główne

Kacze udko pieczone z kaparami i pieprzem ziołowym

Pieczeń rzymska z jajkiem skąpana w sosie musztardowym

Schab faszerowany grzybami duszony w aromacie rozmarynu

Sandacz na orkiszach ze szpinakiem



Dodatki

Puree pietruszkowo ziemniaczane
Kluski gnocchi
Opiekane talarki ziemniaczane
Frytki

Surówki

Surówka z marchwi z pomarańczą
Czerwona kapusta na ciepło ze śliwką
Buraczki ze skórką pomarańczy
Lekka sałatka warzywna z sosem Dijon

Deser

(do wyboru jedna propozycja)

Lody waniliowe z kandyzowaną na białym winie gruszką i
sosem czekoladowym
Creme Brulee z owocami
Beza Pavlova z sosem truskawkowym
Suflet czekoladowy z musem wiśniowym i chili

Zimna Płyta

Półmisek pieczonych zimnych mięs, wędlin i
kiełbas regionalnych
Kompozycja serów (sery żółte, pleśniowe i góralskie, koreczki)
Pasztet domowy z żurawiną
Śledzie pod śmietanową pierzynką
Śledzie w oleju z cebulką i kolorowym pieprzem
Śledzie w sosie musztardowo-miodowym
Tymbaliki drobiowe i wieprzowe
Mini tortille z grillowanym kurczakiem i warzywami
Łosoś wędzony na rosti z kremem cytrynowym



Roladki z szynki faszerowane musem chrzanowym
Salatka z blanszowanych pieczarek, kukurydzy, sera i pory
Salatka Szefa kuchni
Salatka grecka
Marynowane pikle
Pomidorki z mozzarellą i nutką bazylii
Pieczyno mieszane
Masło

I Gorąca Kolacja

(do wyboru jedna propozycja)

*Polędwiczki wieprzowe w sosie paprykowym z kluseczkami i
surówką Szefa kuchni*

*Eskalopki z indyka w sosie kurkowym z puszystym puree w
towarzystwie gotowanych warzyw*

II Gorąca Kolacja w formie z Biesiady w Chacie Grillowej z występem Kapeli Góralskiej

*Jak na klimat Beskidów przystało - by przyjęcie się udało - nie
może zabraknąć regionalnych przysmaków w towarzystwie
Góralskiej muzyki na żywo !*

Płonąca kita wieprzowa serwowana przez Szefa kuchni

W bufecie:

Golonka piwem rumiana
Soczysty stek z karczku w ziołach
Pierogi obsmażane ,Oscypki



RESTAURACJA
DĘBOWA
Twoje Wesele Marzeń

Ziemniaki opiekane, Kapusta zasmażana
Ogórki kiszane z glinianego garnka
Musztarda, Chrzan, Sos czosnkowy
Chlebek wiejski z kminkiem

III Gorąca Kolacja

(do wyboru jedna propozycja)

Barszcz czerwony z krokietem mięsny lub kapustą i grzybami

Bogracz z pieczywem

Tort Weselny –

Gratis od restauracji Dębowej

Słodki Bufet

Ciasta domowe (pięć rodzajai)

Drobne ciasteczka

Mini deserki

Owoce sezonowe i egzotyczne

Nielimitowane napoje bezalkoholowe

Kawa, herbata

Soki owocowe,

Woda niegazowana z miętą i cytryną

Napoje gazowane (coca-cola, fanta, sprite)



RESTAURACJA
DĘBOWA
Twoje Wesele Marzeń

