



MENU WESELNE 2023

PROPOZYCJA 1

ZUPA*:

ROSÓŁ DROBIOWY Z MAŚLANYMI KLUSECZKAMI

Marchew/kluseczki maślane/pietruszka

DANIE GŁÓWNE:

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z GRZYBAMI

Pieczone ziemniaki/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos demi glace

CIEPŁE PRZEKĄSKI:

WARMIŃSKI ŻUR

Biała kiełbasa/żagiel z wiejskiego chleba/mus z chrzanu

PIERŚ KURCZAKA SUPREME

Gniecione ziemniaki z tymiankiem/ warzywa sezonowe

BARSZCZ CZERWONY

Faworek z ciasta francuskiego

ZIMNE PRZEKĄSKI:

WŁOSKIE WĘDLINY I SERY

Mini ptysie z konfiturą z czerwonej cebuli i śmietankowym kremem

Tortille z szynką, serem i sałatą

Tartaletki z warzywami

Śledź w oleju z cebulką

Glazurowany schab z chrzanem

Pasztet z kaczki z żurawiną

Tradycyjny tatar wołowy z dodatkami

Sałatka grecka

Pieczyno

Masło

SŁODKI STÓŁ:

Puszysty sernik z nutą pomarańczy

Szarlotka z cynamonem

Ciasto słonecznikowe z karmelem



NAPOJE I ALKOHOL:

Kawa, herbata - bez limitu

Woda mineralna z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, Pepsi (1,5 lit./os.)

Alkohol do uzgodnienia

Cena za osobę: 290 zł

* Zupę można zamienić na tradycyjny rosół z kury z domowymi kluskami.

DODATKOWO W OPCJI:

- powitanie chlebem, solą i wódką 70zł
- toast winem musującym 8zł/os
- tort weselny od 18zł/os
- mini deserki od 9zł/os
- owoce dekoracyjnie podane od 8zł/os
- korkowe 20zł/os (własna wódka, wino, whisky)
- korkowe 10zł/os (własna wódka)
- rabat -20% na alkohole z karty (butelki: wódka, wino, whisky)



MENU WESELNE 2023

PROPOZYCJA 2

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast Młodej Pary i gości

ZUPA*:

KREM Z GRZYBÓW LEŚNYCH

Śmietanka truflowa/pestki dyni/emulsja pietruszkowa

DANIE GŁÓWNE (dwa rodzaje mięs):

POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z GRZYBAMI

PIERŚ Z KURCZAKA SUPREME

Pieczone ziemniaki/mus z marchewki/warzywa sezonowe/sos demi glace

DESER – TORT weselny:

Tort weselny Naked Cake śmietanowo-owocowy

CIEPŁE PRZEKĄSKI:

BARSZ CZERWONY lub KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW

Jajko/faworek/zioła

SZPADKI WIEPRZOWE

Kumin/chilli/pietruszka/relish pomidorowy/alioli

WARMIŃSKI ŻUR

Biała kiełbasa/żagiel z wiejskiego chleba/mus z chrzanu

ZIMNE PRZEKĄSKI:

Włoskie wędliny i sery

Glazurowany schab z musem chrzanowym

Tymbaliki drobiowe lub Śledź w oleju z cebulką

Pasztet z kaczki z konfiturą z dzikiej żurawiny

Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem i grzankami

Tatar z marynowanego łososia lub Tradycyjny tatar wołowy

Ptysie z konfiturą z czerwonej cebuli i śmietankowym kremem (wege)

Sezamowe ciasto francuskie z kozim serem i pesto z buraka (wege)

Salatka grecka (wege)

Pieczyno swojskie

Masło



SŁODKI STÓŁ:

Szarlotka z cynamonem
Puszysty sernik z nutą pomarańczy
Ciasto wiśniowe z kremem
Mini deserki z musami i owocami
Owoce dekoracyjnie podane

NAPOJE I ALKOHOL:

Kawa, herbata - bez limitu
Woda mineralna z cytryną, sok pomarańczowy, sok jabłkowy, Pepsi – bez limitu
Alkohol do uzgodnienia

Cena za osobę: 370 zł