



Propozycja menu weselnego

Kieliszek wina musującego na powitanie wliczony w cenę menu

(obiad serwowany)

Zupa

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

Tradycyjny rosół z domowym makaronem
Krem brokułowo – szpinakowy z ziołowymi grzankami
Klasyczne flaczki wołowe
Lekko pikantny krem pomidorowo – paprykowy
Zupa z suszonych borowików z łazankami

Danie główne mięsne

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

Ossobuco cielęce duszone w czerwonym winie, warzywa korzeniowe, sycylijskie ziemniaczki, gremolata kolendrowa
Delikatnie pieczony schab wieprzowy, sos borowikowy, kluski śląskie, pieczony brokuł
Pieczone skrzydełka z kurczaka faszerowane podrobami, ryż basmati, warzywne tagliatelle
Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem mozzarella, francuskie kluseczki, bukiet warzyw gotowanych, sos szafranowy

Opcjonalnie danie wegetariańskie/wegańskie

Pęczotto z dynią, jarmużem i selerem naciowym
Ratatouille
Falafel z sosem tahini
Grillowany kalafior, tofu, pestki granatu

Deser

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
Puchar lodowy z sezonowymi owocami i bitą śmietaną
Tiramisu z musem z mascarpone
Czekoladowe brownie z kremem malinowym

Przekąski zimne w stołach lub bufecie

Trojanowska deska wędlin i mięs pieczystych
Srebrzyste śledzie barszkujące w pałacowych nalewkach z marynowanymi grzybkami
Pasztesy z dziczyzny wśród staropolskich sosów (tatarski, borówkowy)
Deska serów z bakalią, smażona żurawina
Jajka faszerowane kolorowymi pastami (pieczarkowa, z szynki, z łososią wędzonego)
Łosoś gravelax, sos musztardowy, kapary
Delikatny schab z musem chrzanowym w galarecie
Indyk w maladze z owocami



Ryba faszerowana pod rubinową galaretą
Tymbaliki drobiowe, wieprzowe oraz rybne

Dodatki do menu

Wybór marynat: korniszony, patisony, grzybki marynowane, kolorowe papryki

Dipy i sosy: tatarski, cumberland, czosnkowy, musztardowy

Wybór pieczywa: ciemne, razowe, pszenne, bułeczki

Masła smakowe: ziołowo – czosnkowe, paprykowe, naturalne

Sałatki

Sałatka z kozim serem, owocami sezonowymi i musem malinowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Młody szpinak, prażone orzechy, parmezan, sos balsamiczny

Sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasek i orzechami pinii

II Danie Ciepłe – rybne lub mięsne

(do wyboru jedno danie rybne lub mięsne)

Polędwica z dorsza norweskiego, kremowe risotto, szparagi, sos holenderski

Roladki z miętusa, kasza kus-kus, warzywa grillowane, sos marinara

Noga z kaczki confit, potato gratin, marynowane buraczki, sos winny

Polędwiczki wieprzowe, puree z selera, duszone borowiki

III Danie Ciepłe serwowane przed północą

Pieczony udziec wieprzowy serwowany przez kucharza, podany z pieczonymi ziemniakami,
duszonymi pieczarkami, ogórkiem małosolnym i sosem myśliwskim

TORT WESELNY – smak do ustalenia

Dania gorące podawane po północy (do wyboru 2)

Strogonow z polędwicy wołowej

Gulasz cygański z szynki wieprzowej

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

Żur na zakwasie chlebowym z jajkiem i białą kiełbasą

Bufet słodki

Ciasta wypiekane w Talarii:

sernik, jabłecznik, Pani Walewska, biszkopt z owocami

Owoce filetowane i w całości

Kolorowe sałatki owocowe

Beza z truskawkami

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane

Cena:

299,00 zł za osobę (w miesiącach: I, VI, VII, VIII, XII)

399,00 zł za osobę (w miesiącach: II, III, IV, V, IX, X, XI)