

## *Purpurowe menu weselne*

### *Przystawka*

*Sałatką z indykiem marynowanym w occie balsamicznym z parmezanowym chipsem*

### *Zupa*

*Pomidorowo-pietruszkowe duo z bazyliowym pesto*

### *Danie główne*

*Polędwiczka wieprzowa marynowana w bazylii z ziemniaczano koperkowym puree, sosem z zielonego pieprzu i kalfiorem romanesco w maśle ziołowym*

### *Deser*

*Czekoladowe brownie z gałką waniliowych lodów i gorącą polewą wiśniową*

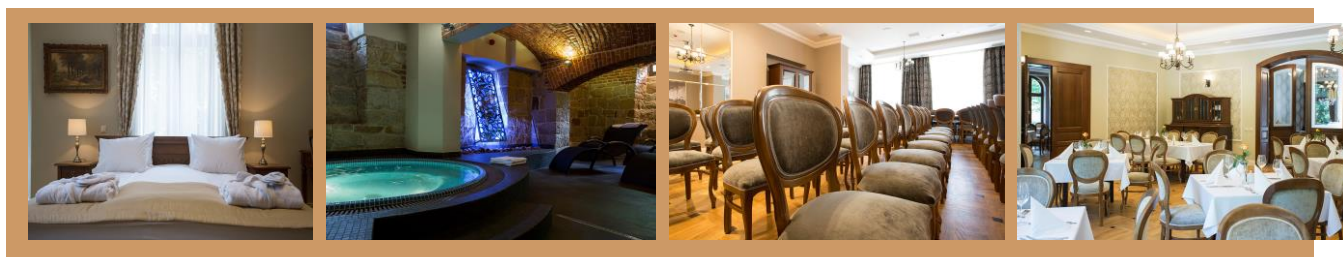
### *I ciepła kolacja*

*Gulasz wołowy z włoszczyzną, domowym proziakiem i kwaśną śmietaną  
lub*

*Roladka drobiowa nadziewana szpinakiem z kolorowym ryżem z warzywami i sosem ananasowym z curry*

### *II ciepła kolacja*

*Barszcz czerwony ze słonym paluchem z ciasta francuskiego*



### *Bufet zimny (6 pozycji do wyboru)*

- ❖ *deska pałacowych mięs z dodatkami*
- ❖ *deska serów, dodatkowo sałatką capresse/ mini capresse*
- ❖ *kęsze pieczywa z masłem, masłem ziołowym, smalcem*
  - ❖ *sałatką ogrodową*
  - ❖ *sałatką Cezar*
- ❖ *rolada szpinakowa z łososiem wędzonym*
- ❖ *jajka faszerowane musem grzybowym na sałatce warzywnej*
- ❖ *jajka w szynce z musem chrzanowym / szynką z ogórkiem i musem chrzanowym*
- ❖ *śledzie w zalewie winno-korzennej, w zalewie paprykowej z octem na ostro*
- ❖ *miseczki z tortilli z pikantną wołowiną*
- ❖ *kęski drobiowe z sosem czosnkowym*
- ❖ *kosz owoców*

### *Napoje niegazowane (woda, sok, kawa, herbata)*

*\*Menu skomponowane przez Szefa Kuchni, nie podlega modyfikacjom*

