



*Pałacowe
Menu
Weselne*

Przystawki (200g)

- ❖ *Sałatką z łososiem marynowanym w czerwonych burakach*
- ❖ *Sałatką garden – specjalność restauracji*
- ❖ *Przysmak brokułowo-serowy z dressingiem musztardowym i wędzonym łososiem*
- ❖ *Sałatką grecką z zapiekąnym serem feta*
- ❖ *Sałatką wiosenna z szynką parmeńską i melonem*
- ❖ *Południczką z kurczaką w boczku na miksie sałat z dressingiem parmezanowo-czosnkowym*
- ❖ *Sałatką z kurczakiem i grillowanym ananase*
(kurczak, rodzynki, ananas, kukurydza, dressing)

Zupy/ Kremy (250ml/os)

- ❖ *Krem grzybowy z grzankami lub siankiem porowym*
- ❖ *Krem marchewkowy z opiekąnym selerem lub chipsem ziemniaczanym*
 - ❖ *Krem pomidorowy z bazyliowym pesto*
- ❖ *Krem z kurczaką z groszkiem ptysiowym i natką pietruszki*
- ❖ *Krem paprykowy (żółty lub czerwony ewentualnie duo) z groszkiem ptysiowym*
- ❖ *Rosół królewski z makaronem (drobna kostka czerwonej papryki z kukurydzą)*
 - ❖ *Krem z zielonego groszku podawany z prażonym bekonem*
 - ❖ *Zupa cebulowa z grzankami serowymi*
 - ❖ *Pikantny krem pomidorowy z pianką kokosową*
 - ❖ *Barszcz biały z jajkiem w koszulce*
- ❖ *Krem dyniowy z prażonymi migdałami i kwaśną śmietanką*
 - ❖ *Zupa ziemniaczana z kwaśną śmietaną*
 - ❖ *Minestrone*
 - ❖ *Zupa ogórkowa*
 - ❖ *Żur Podkarpacki z grzybami i białą kiełbasą*
- ❖ *Pomidorowo-pietruszkowe duo (pikantny pomidorowy i słodki pietruszkowy z tartym parmezanem)*
 - ❖ *Brokułowo-kalafiorowe duo z grzanką ziołową*
- ❖ *Barszcz czerwony z ziołowymi lub słonymi paluszkami z ciasta francuskiego*
 - ❖ *Krem kukurydziany z kłuseczkami drobiowymi lub kłuskami lanymi*
 - ❖ *Krem warzywny z kulkami mięsnymi*
 - ❖ *Zupa fasolowa z groszkiem ptysiowym*
 - ❖ *Zupa pomidorowa z makaronem domowym lub ryżem*
 - ❖ *Zupa krem z cukinii*
 - ❖ *Zupa gulaszowa z pieczoną papryką*
 - ❖ *Rozgrzewający krem pietruszkowy z imbirem*
 - ❖ *Pomidorowo-selerowe duo z bazyliowym pesto*

Dania główne (180g/os)

- ❖ *Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim*
- ❖ *Pieczeń z karkówki w sosie czosnkowym*
- ❖ *Schab nadziewany śliwką lub morelą w sosie ziołowym*
- ❖ *Schab nadziewany grzybami i cebulką w sosie majerankowym*
- ❖ *Rolada wieprzowa nadziewana boczkiem i ogórkiem kiszonym*
- ❖ *Roladki wieprzowe nadziewane boczkiem i fasolką szparagową*
- ❖ *Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonego pieprzu lub borowikowym*
 - ❖ *Zrazy wieprzowe w sosie musztardowym*
 - ❖ *Pieczeń z indyką nadziewana morelą*
 - ❖ *Rolada z indyką nadziewana szpinakiem i serem*
 - ❖ *Pieczeń z indyką w sosie musztardowo-brzoskwiniowym*
 - ❖ *Roladki drobiowe nadziewane papryką i serem camembert*
 - ❖ *Roladki drobiowe nadziewane suszonymi pomidorami i szynką*
 - ❖ *Roladki drobiowe nadziewane pieczarkami i oscypkiem*
 - ❖ *Kotlet de-volaille*
 - ❖ *Kotlet drobiowy w chrupiącej panierce kukurydzianej*
 - ❖ *Filet z kurczaka z grzybami pod serową pierzynką*
 - ❖ *Filet z kurczaka zawijany w boczku*
 - ❖ *Filet z kurczaka w ziołowym cieście tempera*
 - ❖ *Klasyczny kotlet schabowy*
 - ❖ *Udko kurczaka w miodowo-musztardowej marynacie*
- ❖ *Udko kaczki duszone w czerwonym winie i warzywach w sosie własnym*

Dania główne serwowane lub wystawiane na ciepłym bufecie

- ❖ *Bogracz*
- ❖ *Boeuf strogonow*
- ❖ *Forszmał drobiowy lub wieprzowy*
- ❖ *Gulasz z dziczyzny*
- ❖ *Ragout z jelenia*
- ❖ *Udziec wieprzowy serwowany porcjowo*

Ryby (160g/os) – gotowe dania (przy większej ilości dań możliwe zamiany do uzgodnienia z szefem kuchni)

- ❖ *Łosoś na grillowanych warzywach z ziołowym risotto i sosem cytrynowo-
miętowym*
- ❖ *Dorsz z ziemniaczano-czosnkowym puree i sosem szczypiorkowym*
- ❖ *Pstrąg z opiekаныmi ziemniakami, rozmarynem i sosem porowym*
- ❖ *Łosoś na czosnkowo-cebulowym szpinaku z puree ziemniaczano koperkowym*

Dodatki do dań głównych (150G)

- ❖ *Opiekane ziemniaki z ziołami*
- ❖ *Ziemniaki puree, do wyboru: chrzanowe, szczypiorkowe, koperkowe, czosnkowe, truflowe*
- ❖ *Frytki, do wyboru: cienkie lub grube*
- ❖ *Ziemniaczano-marchewkowe rostie (przypominające placki ziemniaczane)*
 - ❖ *Ziemniaczane grattine*
 - ❖ *Ziemniaczano-pomidorowe grattine*
 - ❖ *Ziemniaczano-brokulowe grattine*
 - ❖ *Ryż z warzywami orientalnymi*
 - ❖ *Kolorowy ryż z mixem papryk*
- ❖ *Kasza pęczak z ziołami i serem parmezan*
 - ❖ *Kasza gryczana z boczkiem*
 - ❖ *Krażki cebulowe*
 - ❖ *Kasza pęczak z grzybami i cebulką*

Warzywa i surówki do dań głównych (200g/os)

- ❖ *Duszone warzywa*
 - ❖ *Fasolka szparagowa z wody z masłem ziołowym*
 - ❖ *Bukiet warzyw gotowanych z masłem ziołowym, czosnkowym lub migdałowym (do wyboru jedno)*
 - ❖ *Karmelizowana mini marchewka w majeranku*
 - ❖ *Grillowane warzywa (mix papryki, bakłażan, cukinia, pieczarka)*
 - ❖ *Mix sałat z pomidorem i ogórkiem z dressingiem ziołowym*
- ❖ *Mizeria*
 - ❖ *Kapusta zasmażana z boczkiem*
- ❖ *Surówka wiosenna (sałata, ogórek, rzodkiewka, pomidor, szczypiorek)*
 - ❖ *Surówka z marchwi z pomarańczą*
 - ❖ *Surówka z selera ze śmietaną i rodzynkami lub jabłkiem*
 - ❖ *Surówka z kapusty kiszonej*
 - ❖ *Surówka z buraczków ćwikłowych*
 - ❖ *Surówka z pora*

Zimny bufet (150g/os.) do wyboru następujące pozycje:

- ❖ *Deska mięs pieczonych i regionalnych wędlin*
 - ❖ *Deska serów (4 rodzaje)*
 - ❖ *Jajka w szynce z sosem tatarskim*
 - ❖ *Jajka faszerowane musem grzybowym*
 - ❖ *Salatką capresse lub mini capresse*
- ❖ *Salatką mini ogrodowa, mini ceszar, mini z brokułem, mini gyros z makaronem ryżowym oraz kurczakiem*
 - ❖ *Łosoś w sosie tatarskim*
 - ❖ *Śledzie w śmietanie*
 - ❖ *Śledzie w marynacie korzennej w czerwonym winie*
- ❖ *Mini voale-vanty z musem do wyboru: paprykowym, grzybowym, z tuńczyką, łososiowym*
 - ❖ *Wędzone śliwkę w boczku*
 - ❖ *Sajgonki warzywne*
 - ❖ *Krewetki w chrupiącej panierce*
 - ❖ *Crostini z pastą z suszonych pomidorów i kurczakiem*
 - ❖ *Crostini z pastą tapenade*
- ❖ *Ogórki kiszzone, konserwowe, pieczarka marynowana, papryka marynowana, mini kukurydza marynowana w zalewie*
 - ❖ *Smalec z jabłkiem*
 - ❖ *Kolorowe naleśniki z szynką parmeńską i rucolą*
 - ❖ *Kolorowe tortille z mixem nadzień*
 - ❖ *Biszkoptowo-szpinakowa rolada z łososiem wędzonym*
 - ❖ *Studzielina z kurczakiem i warzywami z octem*
 - ❖ *Łosoś Gravlax w soli morskiej i koperku*
 - ❖ *Melon w szynce parmeńskiej*
 - ❖ *Prażony bekon ze śliwką wędzoną*
 - ❖ *Salatką z tuńczykiem, fasolką szparagową i jajem przepiórczym*
- ❖ *Możliwość skomponowania przekąsek orientalnych po konsultacji z szefem kuchni lub zastępcą*

Sosy ciepłe dodatki do dań ciepłych

- ❖ *Rozmarynowy*
- ❖ *Tymiankowy*
- ❖ *Chrzanowy*
- ❖ *Grzybowy*
- ❖ *Serowy*
- ❖ *Pomarańczowy*
- ❖ *Musztardowy*
- ❖ *Pieprzowy*

Sosy zimne

- ❖ *Czosnkowy*
- ❖ *1000 wysp*
- ❖ *BBQ*
- ❖ *Tzatzyki*
- ❖ *Tatarski*
- ❖ *Chrzanowy*
- ❖ *Cezar*
- ❖ *Meksykański*

Desery (bufet)

- ❖ *Tiramisu 50g/os*
- ❖ *Panna cotta z musem owocowym 40g/os*
 - ❖ *Mus owocowy z czekoladą 40g/os*
- ❖ *Mus czekoladowy z wiśnią w żelu 40g/os*
 - ❖ *Sałatką owocową 100g/os*

Ciasta (bufet)

- ❖ *Ciasteczka kruche mix 100g/os*
- ❖ *3 rodzaje do wyboru 150g/os*

Deser serwowany (jeden do wyboru)

- ❖ *Ciepła szarlotka z sosem waniliowym*
- ❖ *Czekoladowe Brownie z gorącą polewą czekoladową*
 - ❖ *Torciak tiramisu z amaretto i kawą*
 - ❖ *Sernik Philadelphia, sernik z chałwą*

*Zapraszamy serdecznie
do skorzystania
z naszej oferty!*



*Pałac Polanka Restauracja, Hotel & SPA****
Rafał Prync
ul. Popiełuszki 103
38-400 Krosno
Tel. (+48) 13 492 44 55*