

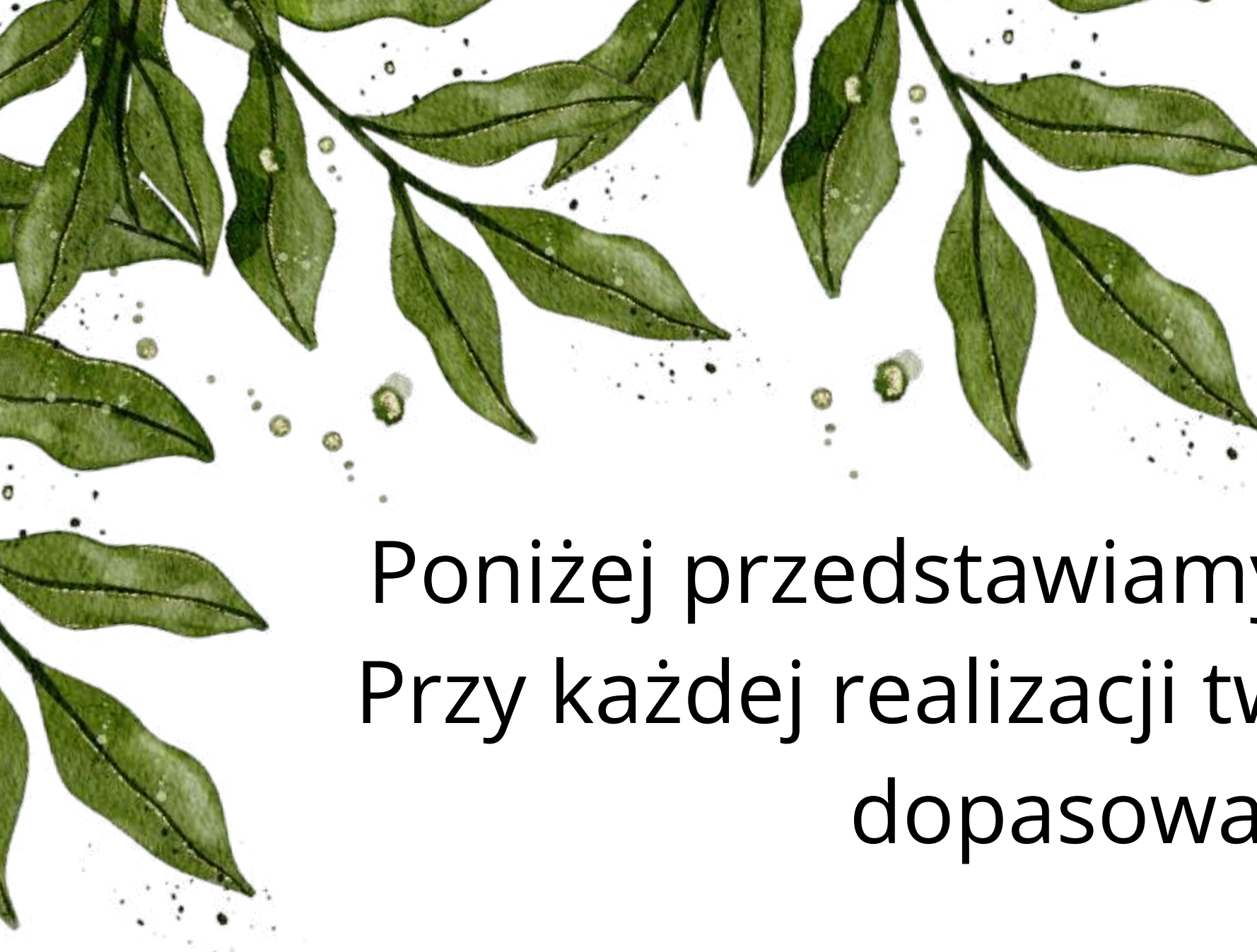


Stół Oficerski w Twierdzy Modlin

Twoje wymarzone wesele

Zapraszamy





Poniżej przedstawiamy przykładowe menu.
Przy każdej realizacji tworzymy z Parą Młoda
dopasowane menu.

Dania gorące
I serwis

(serwowane przez kelnerów każdemu z Gości indywidualnie)
proszę wybrać jedną lub dwie zupy:

Krem z marchwi i batatów z dodatkiem sherry, słodkiej śmietanki, podany z kozim
serem owiniętym w wędzony boczek

Krem ziemniaczano - porowy z pesto paprykowym
i wędzonym serem twarogowym

Aromatyczny, domowy rosół z drobnym makaronem, kawałkami mięsa, plasterkami
marchewki i natką pietruszki

Zupa krem z białych warzyw z pieczonym łososiem, wiórkami parmezanu, świeżymi
kiełkami
i ziarnami czarnuszki

Aksamitny krem z pomidorów doprawiany tabasco, podany z gorgonzolą, prażonymi
pestkami dyni
i świeżą bazylią





II serwis

(serwowane przez kelnerów każdemu z Gości indywidualnie)
proszę wybrać jedno danie mięsne i opcjonalnie jedno danie
wegetariańskie lub wegańskie

Uda kaczki wolno pieczone skropione sosem śmietanowo-maślanym z dodatkiem zielonego pieprzu, podane na karmelizowanych warzywach (marchew, pietruszka, cebula czosnkowa, pomidorki koktajlowe) - obsypanych rozmarynem

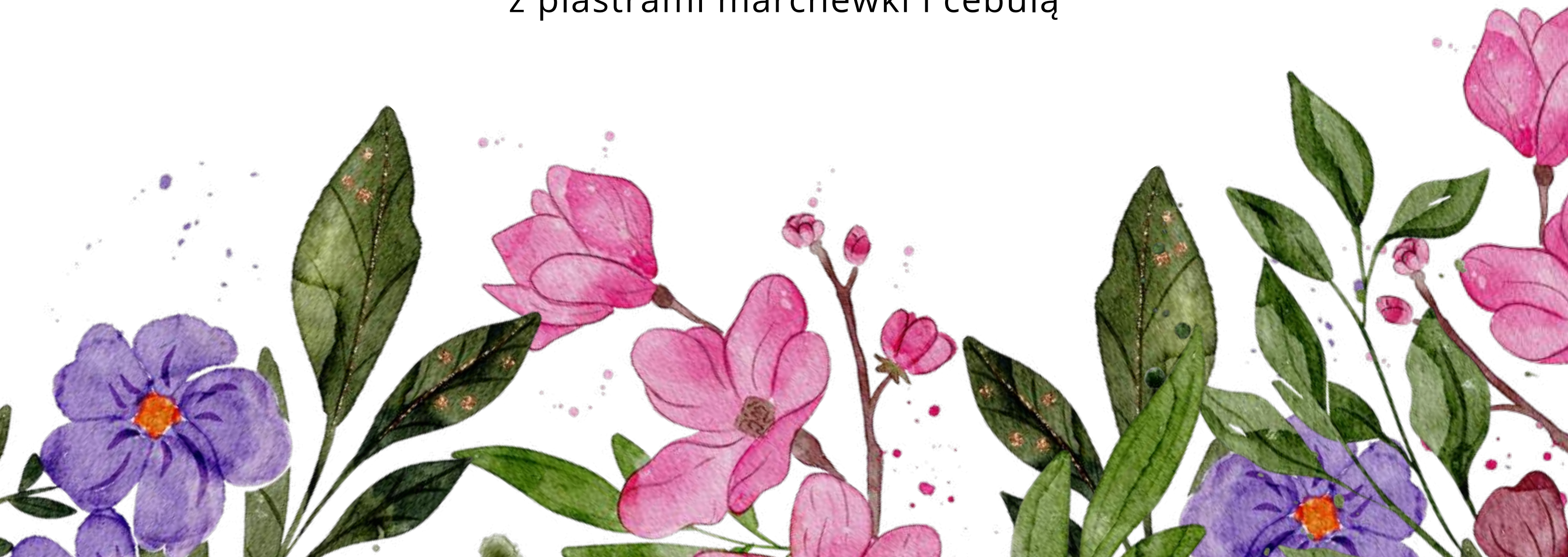
Zarumieniony filec z piersi kaczki duszony
w jabłkach, podany z konfiturą z duszonej czerwonej cebuli z czerwonym winem

Medalionki z polędwiczek wieprzowych w sosie
z grzybów leśnych obsypane natką pietruszki i chrustem z wędzonego boczku

Pieczona polędwica z dorsza podana z konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi
oraz gotowaną białą fasolką, wymieszaną z czosnkiem, cytryną i miodem, posypaną
natką świeżej pietruszki

Plastry delikatnego schabu zanurzone w sosie z pieczonej czerwonej papryki
z dodatkiem bazylii, chorizo i czarnych oliwek

Trybowana golonka wieprzowa pieczona w piwie połączonym z czosnkiem i miodem,
a następnie duszona w sosie piwno- pomidorowym
z plastrami marchewki i cebulą





Dania wegetariańskie i wegańskie

Gołąbki wypełnione roślinną wołowiną ułożone na sosie z leśnych grzybów
ze świeżym rozmarynem

Sataje z roślinnego kurczaka skropione ostrym sosem truskawkowym, podane
z glazurowanymi w maśle orzechowym frytkami z marchewki

Kuleczki z roślinnej wieprzowiny nadziane na szpadkę
w towarzystwie boczniaków i liści młodego szpinaku, duszonych w wegańskiej
śmietance, posypanych drobno krojonymi suszonymi pomidorami

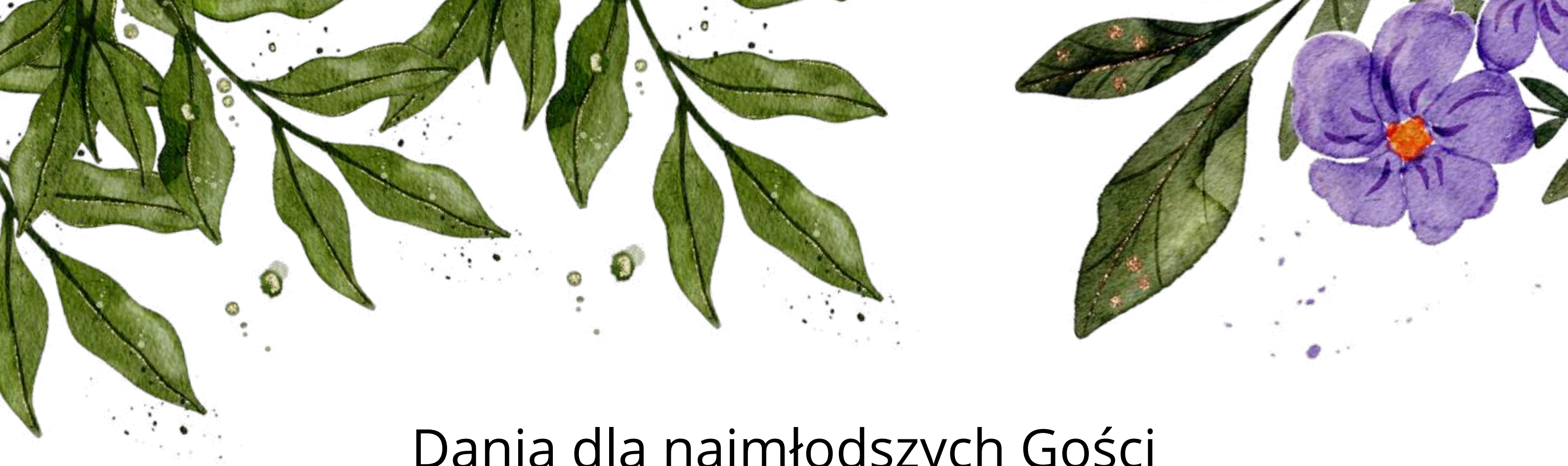
Plastry wegańskiej pieczeni z ciecierzycy i warzyw korzeniowych z prażonymi
orzechami włoskimi i wędzoną papryką, skropione sosem śmietanowym
z kiszonym ogórkiem i czosnkiem

Filet z roślinnego łososa pieczony, ozdobiony plasterkiem cytryny ułożony na puree
groszkowym podany z konfitowanymi pomidorkami koktajlowymi

Stek z roślinnego tuńczyka zanurzony w sosie
z pieczonej papryki podany z kolorowymi warzywami (papryka, cukinia, pomidor)
przygotowanymi w piekarniku

Roślinne krewetki podane w sosie winno-maślanym
z dużą ilością czosnku i natki pietruszki





Dania dla najmłodszych Gości

Kotleciki schabowe panierowane

Pałeczki drobiowe pieczone na rumiano

Pulpety z indyka w sosie pomidorowo-paprykowym

Quesadillas z mięsem mielonym z indyka, duszonymi warzywami i serem

Naleśniki na słodko z serem, obsmażane na maśle podane z owocami

Pierogi z serem i musem owocowym





Dodatki do dań głównych

Młode ziemniaki gotowane z koperkiem

Ziemniaki pieczone w papilotach z solą morską, masłem, kawałkiem cytryny
ze skórką i gałązką świeżego tymianku

Puree ziemniaczane smakowe (buraczane, marchewkowe, szpinakowe, chrzanowe)

Ziemniaczki gotowane na parze w mundurkach

Kapusta zasmażana z boczkiem

Kasza pęczak z jabłkami i żurawiną

Ziemniaczki opiekane z ziołami

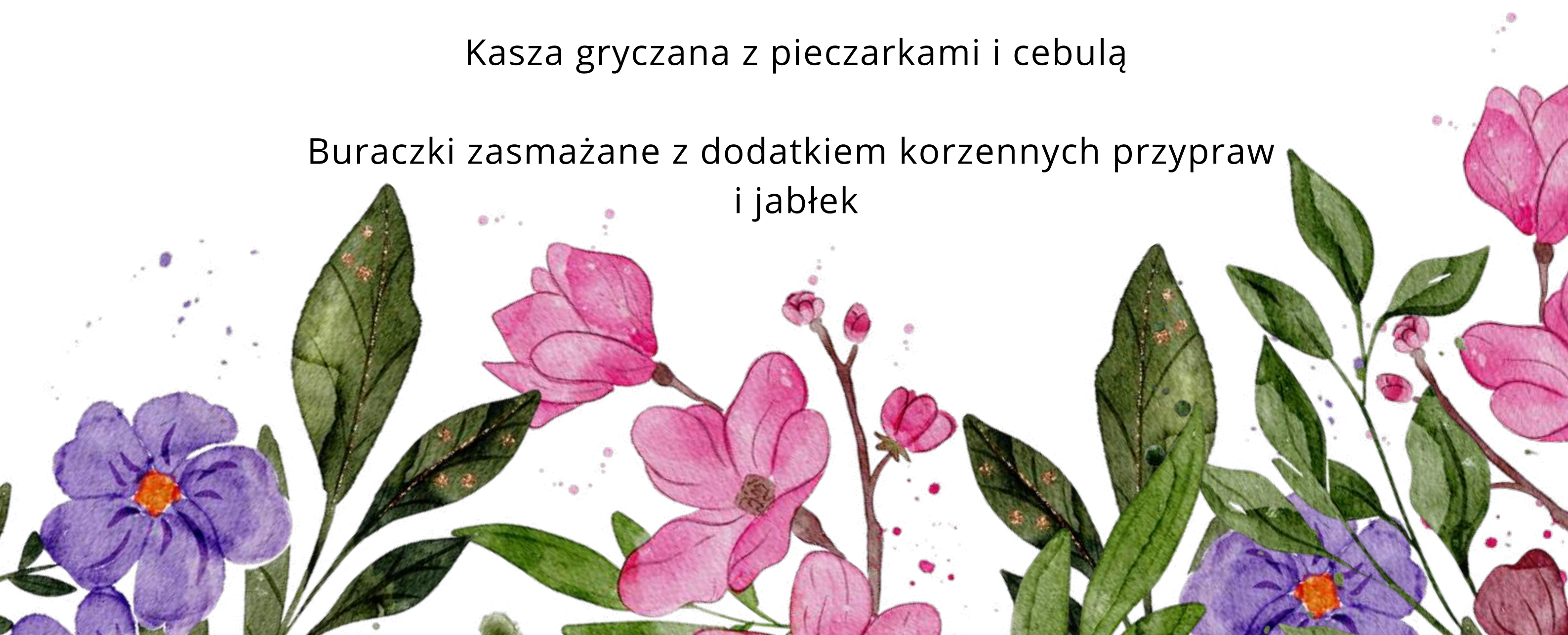
Gratin ze śmietanką i serem lub śmietanką i brokułami

Ziemniaki hasellback

Kluseczki gnochhi

Kasza gryczana z pieczarkami i cebulą

Buraczki zasmażane z dodatkiem korzennych przypraw
i jabłek





Dania gorące III serwis

Dania umieszczone w podgrzewaczach do samodzielnego nakładania (co najmniej 400g/os. dostępne przez 4 godziny – proszę wybrać 4 dania)

Filet z kurczaka po tajsku w sosie z mleka kokosowego z dodatkiem czerwonej pasty curry, aromatyzowany trawą cytrynową, sokiem z limonki i liśćmi kafiru

Kruche bitki wołowe w sosie własnym z dużą ilością cebuli i natką pietruszki

Wieprzowina słodko-kwaśna z kolorową papryką, cebulą krojoną w ćwiartki, kapustą pekińską, doprawiona czosnkiem i sosem sojowym

Plastry schabu soute podane w sosie śmietanowym z gorgonzolą, pomidorami suszonymi i pistacjami, posypane świeżym szczypiorkiem

Potrawka piwna z łopatki wieprzowej pachnąca goździkami i kardamonem z dodatkiem ciemnego piwa i miodu

Rolada z morszczuka z żółtym serem i szpinakiem skropiona sosem chrzanowym

Gulasz z batatów, czerwonej soczewicy i brokuła wzmocnione smakiem curry i świeżego imbiru

Wegański tuńczyk w sycylijskim sosie z dodatkiem oliwek, kaparów i bakłażana

Jaglane burgery ze szpinakiem podane z grillowanymi warzywami





Bufet zimny

Proponowane przekąski są przygotowane w większości w formie finger-foods (proszę wybrać 10 przekąsek z poniższego menu)

Carpaccio z polędwiczek wieprzowych w towarzystwie rukoli i chutneya gruszkowo-dyniowego

Sakiewki z ciasta filo wypełnione orientálną wieprzowiną i karmelizowaną czerwoną cebulą

Rumiana mięsna babeczka wypełniona cukinią, żółtym serem i oliwkami

Roladki z włoskiej szynki parmeńskiej nadziane ziołowym serkiem mascarpone i marynowanymi szparagami

Mini kieszonki drobiowe wypełnione serem brie, suszonym pomidorem i czarną oliwką, panierowane w płatkach kukurydzianych

Mini tarta wypełniona chorizo, papryką peperoni i kawałkami sera cheddar

Delikatna szarpana wieprzowina podana na w koszyczku z chleba tostowego z pikantnymi, pieczonymi warzywami, wzbogaczonymi smakiem musztardy francuskiej

Grillowane kawałki melona w towarzystwie szpinaku baby otulone w plastry szynki parmeńskiej z dodatkiem pikantnego sosu orzechowego





Tuńczyk obtaczany w sezamie podany ze szparagami, skropiony sosem hoisin

Trójkąt z camemberta w ziołowej posypce z suszonymi płatkami papryki

Serowa kulka z kiełkami, orzechami pistacjowymi i suszonymi pomidorami podana na plastrze suszonego jabłka

Tartaletka wypełniona smażonymi na maśle kurkami z dodatkiem koperku i śmietany, udekorowana serem mimolette

Pieczone krążki zielonego batata udekorowane pastą z białej fasoli i zielonych oliwek, z dodatkiem wegańskiej fety

Krucha mini babeczka buraczano-paprykowa wypełniona pesto bazyliowym i małą kulką z wegańskiego sera, obtoczonego w tartych orzechach

Placuszki marchewkowe z humusem paprykowym, prażonym sezamem i kiełkami

Roladka z nori wypełniona makaronem ryżowym i chrupkami warzywami, podana z ciemnym sosem sojowym

Mini praliny z roślinnej wieprzowiny z dodatkiem prażonych migdałów, daktyli, rodzynek, udekorowane suszoną morelą i winogronami

Gofrowa przekąska z wędzonym łososiem, kremowym serkiem śmietankowym i kaparami, ozdobiona świeżym koperkiem





Sałatki (proszę wybrać 3 rodzaje)

Z grillowanym kurczakiem, szpinakiem, kukurydzą
i zielonym groszkiem, czarnymi oliwkami i czerwoną papryką polana olejem z pestek
dyni

Z mielonym mięsem wieprzowym, czerwoną cebulą, kolorową papryką, pomidorem
malinowym, serem cheddar posypana chipsami z kukurydzianej tortilli
i świeżą siekaną kolendrą

Z rukolą, camembertem, ciemnymi winogronami
i szynką szwarcwaldzką, posypana prażonymi orzechami włoskimi, skropiona dresingiem
z musztardy dijon

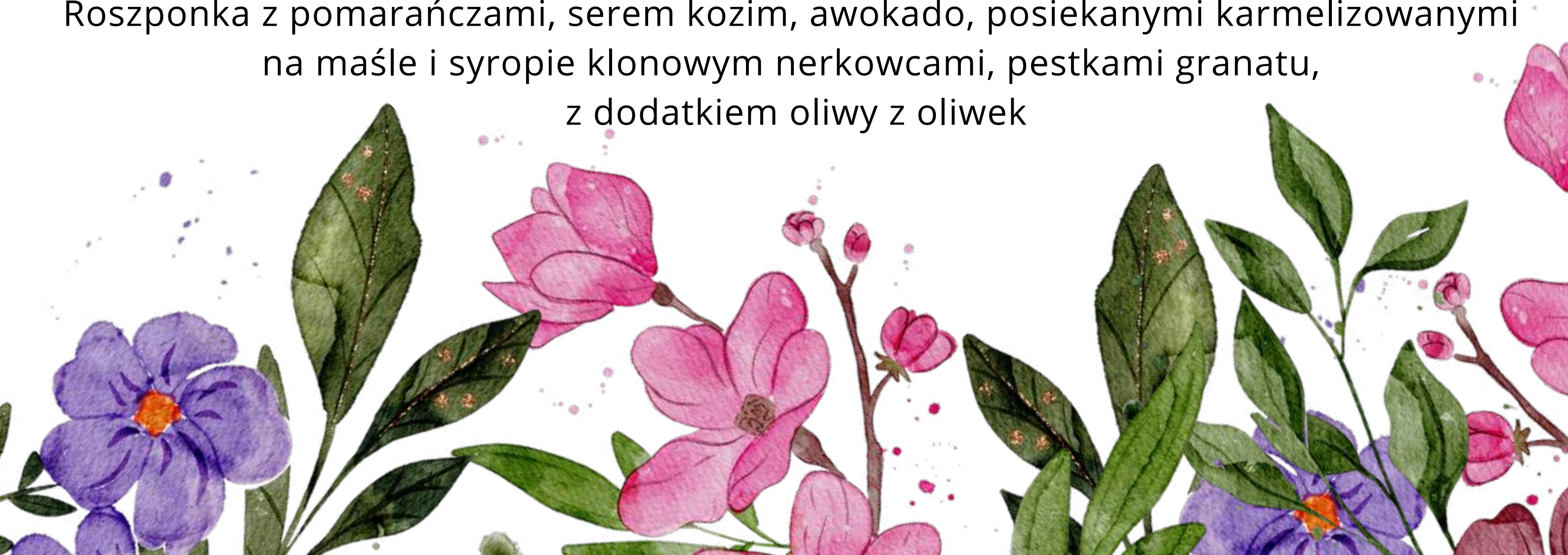
Letnia z mixem sałat, krewetkami koktajlowymi, arbuzem, malinami, podana z sosem
malinowo-miodowym, posypana grzankami

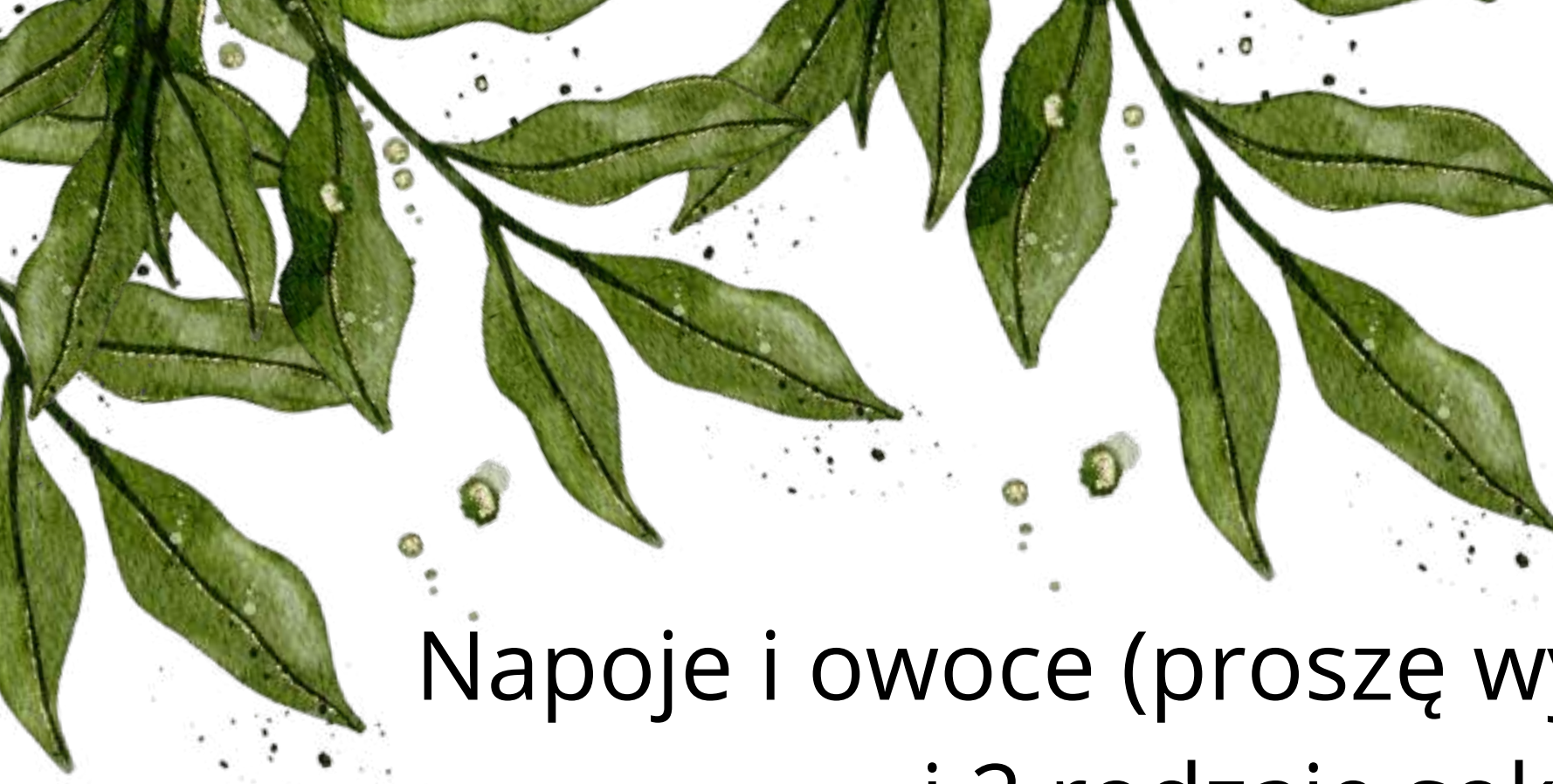
Z kabanosami, żółtym serem, ogórkiem konserwowym, szczypiorkiem, marynowaną
papryką z różowym sosem majonezowym

Brokułowa z cebulą dymką, fasolką edamame, świeżym ogórkiem i dresingiem
z awokado, jogurtu roślinnego, czosnku i sosu sojowego

Krabowa z makaronem ryżowym, kukurydzą, selerem naciowym, zielonym ogórkiem,
posypana szczypiorkiem i kaparami z dodatkiem sosu jogurtowego

Roszponka z pomarańczami, serem kozim, awokado, posiekanymi karmelizowanymi
na maśle i syropie klonowym nerkowcami, pestkami granatu,
z dodatkiem oliwy z oliwek





Napoje i owoce (proszę wybrać 2 rodzaje lemoniad i 2 rodzaje soków tłoczonych)

Kawa z ekspresu, sypana, rozpuszczalna
z dodatkami (mleczko, cukier)

Herbata czarna, zielona, owocowa z dodatkami
(cytryna, cukier)

Woda mineralna gazowana

Woda niegazowana z cytryną i miętą

Soki tłoczone – jabłko, jabłko-wiśnia, jabłko-pomarańcz

Owoce filetowane oraz owoce sezonowe w całości w bogatym asortymencie

Aromatyczny i esencjonalna lemoniada z owoców jagodowych

Zielona lemoniada z ananasa i świeżego ogórka z miętą i odrobiną cytryny

Orzeźwiająca lemoniada z cytrusów z miętą

Złota lemoniada z kwaśnej mirabelki z melisą

Lemoniada jabłkowo-rabarbarowa z cynamonem

Lemoniada z pomarańczą, marakują i limonką





Słodki stół (proszę wybrać 5 rodzajów ciast z poniższego menu)

Sernik na biszkopcie udekorowany galaretką malinową

Pleśniak – z wiśnią, powidłami śliwkowymi i chrupiącą bezą

Szarlotka z duszonymi jabłkami na kruchym spodzie

Mocno czekoladowy mus ułożony na spodzie migdałowo-orzechowym

Korzenny piernik przekładany marmoladą z polewa czekoladową, prażonym włoskim orzechem i suszoną śliwką moczona w rumie

Delikatny puszysty sernik z czarną porzeczką i bezą kokosową

Kremowe ciasto z adwokatem na owsianym spodzie, schowane pod czekoladą, połączoną z rokitnikiem

Wegańskie brownie z musem z pomarańczy

Miodownik – warstwowe ciasto z orzechami ziemnymi przekładane jasnym, mlecznym kremem

Ciasto biszkoptowe z chrupką i pistacjowym musem, polane białą czekoladą, posypane pistacjami





Drobne ciasteczka (proszę wybrać 3 rodzaje z poniższego menu)

Mini ptysie nadziewane bitą śmietaną

Mini ptysie z nadzieniem śmietanowym/karmelowym/owocowym/ i kruszonką

Mini eklerki nadziewane bitą śmietaną, oblane czekoladą

Mini babeczki sernikowe/kajmakowe/z bitą śmietaną
i owocami/z nadzieniem czekoladowym i orzechami

Krucha tartaletka z drobnymi ziarenkami kawy, wypełniona musem orzechowym,
z paloną bezową czapeczką

Czekoladowa tartaletka wypełniona kremem wiśniowym ze świeżymi owocami
i listkami melisy

Kolorowe lizaki bezowe z posypkami

Cake popszy w białej i ciemnej czekoladzie udekorowane posypkami, liofilizowanymi
owocami i płatkami kwiatów

Praliny kokosowe w mlecznej czekoladzie z wiórkami kokosowymi

Praliny marcepanowo-orzechowo-karmelowe



Na zakończenie
Zwyczajowo po północy (proszę wybrać 1 danie)

Czerwony barszcz podany z pasztecikiem nadziewanym mięsem lub kapustą

Kwaśnica ugotowana na wędzonych żeberkach

Esencjonalna zupa cebulowa z grzanką zapieczoną z serem i ziołami

Żurek z jajkiem i kiełbasą / Żurek wegański z boczniakami

Flaki drobiowe podane z bagietką

