

# MENU WESELNE

## POWITANIE MŁODEJ PARY

Lampka szampana  
Zdobiony chleb weselny  
Kieliszki do toastu

## UROCZYSTY OBIAD POWITALNY

### ZUPY

Tradycyjny rosół z makaronem, marchewką i lubczykiem  
Krem z białych warzyw podawany z grzankami czosnkowymi  
Aromatyczny krem pomidorowo – paprykowy z lanym ciastem  
Krem cebulowy na białym winie z dodatkiem tymianku i grzankami ziołowymi

### DANIE GŁÓWNE - MIĘSA

Roladka wołowa w aromatycznym sosie z czerwonego wina  
Bitki wołowe w sosie grzybowym z dodatkiem żubrówki  
Kotlet schabowy w aromatycznej panierce  
Kotlet po szwajcarsku nadziewany serem i szynką wędzoną  
Szpadka wieprzowa z boczkiem  
Żeberka duszone w miodzie i chilli  
Kotlet de volaille faszerowany masłem i świeżą pietruszką  
Filet z kurczaka w sosie z pomidorów suszonych  
Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i serem feta  
Udko z kurczaka pieczone w miodzie z chilli i czosnkiem  
Rolada z indyka z nadzieniem serowo-paprykowym w sosie serowym  
Ryba w sosie cytrynowym  
Filet z łososia w sosie kaparowym

### DANIE GŁÓWNE – DODATKI

Ziemniaki z wody z koperkiem lub puree  
Ziemniaki pieczone w ziołach  
Ryż z warzywami  
Kopytka  
Warzywa blanszowane z masłem ziołowym

### DESER

Brownie z musem z suszonych moreli  
Tarta z sezonowymi owocami  
Jabłecznik z cynamonem i rodzynkami  
Mus mascarpone z owocami leśnymi  
Mus chałwowy z pistacjami  
Biszkopt z wiśniami i wanilią  
Mus czekoladowy z korzenną gruszką  
Panna cotta z malinami

## **BUFET ZIMNYCH PRZEKĄSEK**

Kielbasa wiejska  
Kabanos  
Salceson

## **WYROBY WŁASNE:**

Pasztet pieczony  
Karczek pieczony  
Boczek pieczony  
Schab pieczony

## **PRZEKĄSKI**

Indyk w maladze  
Zapiekane śliwki w boczku  
Mini tortille  
Confit z kaczych piersi  
Pstrąg wędzony w całości  
Polędwiczki wieprzowe pieczone na sianie  
Słone babeczki faszerowane serkiem fromage z dodatkiem ryb wędzonych / szynki

## **SERY z dodatkiem żurawiny:**

Oscypek, korbaczyki, bunc

## **SALAŃKI**

Jarzynowa domowa  
Brokułowa ze smażonymi pieczarkami i jajkiem  
Z kurczakiem i grzankami z sosem miodowym  
Sałatka wiosenna a'la grecka  
Caprese (rukola, kulki sera mozzarella, pomidorki koktajlowe, oliwa z oliwek, pesto)  
Skandynawska z wędzonym łososiem (mieszanka zielonych sałat, mięta, jajko, pomidorki koktajlowe, dresing cytrynowy, wędzony łosoś)  
Dworska z piersią kaczki (mix zielonych sałat, pomarańcza, truskawka, borówka amerykańska)  
Sałatka z kurczakiem i ananasem

## **DODATKI**

Ogórki kiszane  
Grzyby leśne marynowane  
Smalec wiejski  
Chleb metrowy wiejski

## **SOSY**

Cumberland  
Tatarski  
Chrzanowy  
Koktajlowy  
Czosnkowy

## **Pieczyno (NIELIMITOWANE)**

### **OWOCE na stołach**

#### **DANIA CIEPŁE**

##### **I CIEPŁE DANIE**

Karczek w naturalnym sosie pieczeniowym z kopytkami i surówką Colesław

Pieczeń wieprzowa z szynki w sosie porowym z kaszą gryczaną i sałatką z buraczków

Golonko z ziemniakami opiekany, kapustą zasmażaną i chrzanem

Duet wieprzowo-drobiowy w sosie pieczarkowym z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty

Udziec z kurczaka ze śliwką węgierką, frytki, sałatka z kapusty pekińskiej z pomarańczą

Gulasz po węgiersku z galuszkami

Gulasz z dzika z dodatkiem jałowcówki

##### **II CIEPŁE DANIE**

Barszcz czerwony z krowietem

Barszcz czerwony z pasztecikiem grzybowym

Kwaśnica z żeberkiem wędzonym

Żurek na wędzonce z jajkiem i kielbasą

#### **NAPOJE ZIMNE I GORĄCE NIELIMITOWANE**

Woda mineralna z cytryną, sok owocowy (serwowane w dzbankach na stołach Gości)

Pepsi / Mirinda / 7 UP 0,2 l (serwowane na stole szwedzkim)

Kawa, herbata (serwowane na stole szwedzkim)