



REZYDENCJA NAD JEZIOREM

MENU WESELNE - WARIANT 1



ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół z domowym makaronem;
Krem z białych warzyw z oliwą truflową;
Krem pomidorowy z pesto z rukiety

DANIA GŁÓWNE

Karkówka w musztardzie Dijon w sosie borowikowym;
Tradycyjny kotlet schabowy na smalcu;
Faszerowane udo z kurczaka z papryką i lubczykiem;
Filet z kurczaka ze szpinakiem i serem niebieskim;
Limanda w sosie cytrynowo-koperkowym

DODATKI

Ziemniaki gotowane z koperkiem / Frytki / Ryż brązowy i biały z warzywami / Warzywa na parze z masełkiem ziołowym / Bukiet surówek (colesław, marchewka z jabłkiem, buraczki)

DESER

Deser lodowy z owocami i sosem z owoców w liściach mięty

ZAKĄSKI

Roladka z łososiem wędzonym i rukolą / tymbaliki drobiowe / schab pieczony w ziołach i czosnku z sosem cumberland / sałatka śledziowa z kaparami, ogórkiem i koperkiem / szynka dojrzewająca z gruszką burgundzką / terrine z indyka z suszonymi pomidorami / pieczywo i masło smakowe / Dipy (tzatziki, chilli, musztardowy, salsa verde)

NOCNE ŚNIADANIE

Barszcz z pasztecikiem / Szaszłyk drobiowy w miodowej glazurze / Ziemniaczki pieczone z ziołami

BUFET KAWOWY

Kawa, herbata, woda



Pestkownica
REZYDENCJA NAD JEZIOREM





REZYDENCJA NAD JEZIOREM

MENU WESELNE - WARIANT 2



ZUPA (1 DO WYBORU)

Rosół z domowym makaronem;
Grzybowe Cappuccino z pianką;
Krem z selera z oliwą z czarnuszki i grzankami

DANIA GŁÓWNE

Zraz wołowy po staropolsku;
Pieczony karczek wieprzowy z ziołami w sosie własnym z brandy;
Filet z kurczaka z suszonymi pomidorami, szpinakiem i boczkiem;
Sznycelki z mlecznej cielęciny;
Udka kaczki confit w pomarańczach i macierzance;
Dorsz w papilotach z warzywami

DODATKI

Ziemniaki gotowane z masłem i koperkiem / Pieczone ziemniaki w ziołach i oliwie rozmarynowej / Pyzy na parze / Kluski śląskie z okrasą / Modra kapusta gotowana z żurawiną i octem z czarnego bzu / Warzywa na parze z ziołowym masłem / Surówki (z białej kapusty, z selera z rodzynkami, buraczki z jabłkiem)

DESER

Orzechowe tiramisu, owoce, sos jeżynowy, beza

ZAKĄSKI

Roladka z łososiem wędzonym i ziołowym serkiem / Francuski pasztet z pulardy z suszonymi pomidorami i orzechami / Sałata Cezar z grzankami, kurczakiem i sosem anchois / Dojrzewająca szynka z gruszką i rukolą / Vitello tonnato z indyka i sosem tuńczykowym / Ryba z jeziora z warzywami na sposób grecki / Pieczywo, masło smakowe / Dipy (chili, cumberland, tzatziki, musztardowy, ziołowe aioli).

NOCNE ŚNIADANIE

Węgierska zupa gulaszowa / Udko z kurczaka faszerowane mięsem i warzywami / Samos z warzywami i wołowiną / Dodatkowe pieczywo i masło smakowe

BUFET KAWOWY

Kawa, herbata, woda





REZYDENCJA NAD JEZIOREM

MENU WESELNE - WARIANT 3



ZUPA (1 DO WYBORU)

Bulion z gęsi owsianej, jajko przepiórcze, oliwa koperkowa;
Krem z selera z ziołami i salsą z gruszki;
Wytrawna zupa cebulowa z serem emilgrana.

DANIA GŁÓWNE

Polik wołowy w sosie porto;
Udka kaczki Confit w pomarańczach i ziołach;
Łosoś bałtycki z gremolatą koperkową;
Zraz wołowy po staropolsku;
Filet kurczaka kukurydzianego z kurkami i boczkiem;
Karczek wieprzowy w jogurcie i czosnku z borowikami

DODATKI

Ziemniaki gotowane, ryż biały i brązowy z warzywami / gnocchi / domowe frytki / kapusta zasmażana na krótko / modra kapusta z żurawiną i octem z czarnego bzu / warzywa na parze / Bukiet surówek

DESER

Parfait z pieczoną białą czekoladą, złotym pudrem, żelem z porzeczeki i płatkami kwiatów

ZAKĄSKI

Tatar wołowy z prażoną cebulką / Sałatka śledziowa z kaparami szalotką i koprem / Wołowina po angielsku / Deska wędlin z naszej wędzarni / Pasztet francuski z kaczki z tymiankiem / Gruszka w szynce dojrzewającej / Ryba na sposób grecki / Indyk z sosem tuńczykowym / Sałatka warzywna z jabłkiem / Pieczywo, masło smakowe / Dipy / Pickle i marynaty

NOCNE ŚNIADANIE

Węgierska zupa gulaszowa, krem z cieciorzki z harissą różaną / Szaszłyk drobiowy w glazurze miodowej / Golonka wolno gotowana w regionalnym piwie / Ziemniaki pieczone z ziołami / Sałaty z sosem vinegret.

BUFET KAWOWY

Kawa, herbata, woda





REZYDENCJA NAD JEZIOREM

MENU WESELNE - POPRAWINY



ZUPA (1 DO WYBORU)

Żurek z białą kiełbasą i jajkiem;
Gulaszowa z wieprzowiną;
Krem z kukurydzy z oliwą paprykową

DANIA GŁÓWNE (3 DO WYBORU)

Kotlet szwajcarski z serem i papryką;
Filet z kurczaka faszerowany grzybami;
Pieczeń z karkówki w sosie ciemnym;
Dorsz w chrupiącej panierce;
Panierowany filet drobiowy z anansem i serem;
Faszerowane udko drobiowe

DODATKI

Ziemniaki gotowane;
Placki ziemniaczane;
Frytki;
Bukiet surówek;
Fasolka z bułką tartą

BUFET KAWOWY

Kawa, herbata, woda





REZYDENCJA NAD JEZIOREM

MENU WESELNE - POPRAWINY
PRZYJĘCIE NA POWIETRZU - GRILL



ZUPA (1 DO WYBORU)

Krem pomidorowy z pesto bazyliowym;
Żurek z jajkiem;
Włoska zupa cebulowa z koperkiem i boczkiem

DANIA GŁÓWNE

Skrzydółka w tajskich przyprawach;
Kaszanka z boczkiem i cebulą;
Kiełbasa z grilla;
Karkówka marynowana w soku jabłkowym;
Filet z kurczaka w pikantnej przyprawie cajun

DODATKI

Ziemniaki pieczone;
Gzik;
Sałatka colesław;
Pieczywo;
Pikle i marynaty;
Bufet sałatkowy ze świeżych sałat i warzyw



Pestkownica
REZYDENCJA NAD JEZIOREM





REZYDENCJA NAD JEZIOREM

WESELE - ELEMENTY DODATKOWE



MENU

Stół mini deserów - 600zł / 130sztuk

Deska regionalnych serów z owocami i orzechami - 90zł / deska

Deska wędlin z naszej wędzarni - 100 zł / deska

Platery owocowe 1szt - 70zł / sztuka

Stół wiejski domowych wędlin kiełbas , wiejskiego pieczywa,
smalcu z jabłkiem, pasztetów, wędzonych ryb - MAŁY - 1400 zł;

DUŻY - 2000 zł

Stół dodatkowy zimnych finger-food - 750 zł / 100sztuk

ELEMENTY INNE

Pokrowce na krzesła - 5zł/sztuka

Przygotowanie miejsca na ślub w plenerze - od 1500zł

Przechowanie, serwowanie tortu, ciasta i owoców dostarczonych przez

Parę Młodą - 10zł/osoba

Wino - od 39zł / 0,7l

Wódka - od 35zł/0,5l

Keg piwa (Tyskie) - od 400 zł / beczka 30l.



Pastkownica
REZYDENCJA NAD JEZIOREM

