

godzina ilość

...../.....

Zupy do wyboru (proszę wybrać jedną)

- Rosół staropolski podany z makaronem
- Krem pelati z pieczoną papryką creme freschi czosnkowo-ziółowymi grzankami
- Bulion consomme z omletem i warzywami julianne.
- Krem z białych warzyw z mlekiem kokosowym, białą czekoladą i prażonymi płatkami migdałów
- Zupa grzybowa ze smażoną kaszą jęczmienną bądź łazankami

godzina ilość

...../.....

Drugie danie dwa mięsa na osobę (proszę wybrać 3 rodzaje)

- De ' volaille z piersi kurczęcia z masłem
- Specjał z polędwiczki wieprzowej z borowikami
- Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie śmietanowym z kurkami
- Polędwiczki wieprzowe sous-vide z sosem pieczeniowym z podgrzybkami
- Karczek pieczony z gorczycą, szpikowany świeżym czosnkiem w sosie grzybowym
- Roladki drobiowe ze szpinakiem, mozzarellą i pomidorkiem secchi
- Policzki wieprzowe podane na prażonych jabłkach z żurawiną i sosem pieczeniowym
- Roladki ze schabu faszerowane podgrzybkami w pieczonym boczku podane na sosie pieczeniowym.
- Filet drobiowy sous-vide podany na smażonym szpinaku z pomidorkiem secchi i sosem zielonym
- Delikatne indyczki faszerowane warzywami grillowanymi
- Pieczony udziec z indyka w sosie tymiankowym z boczniakami
- Transzety z dorsza w cieście z masłem czosnkowo-zielonym

Dodatki (proszę wybrać 3 rodzaje)

- ziemniaki z wody z masłem i koperkiem
- kluski śląskie
- ziemniaki opiekane
- kasza bulgur z cebulą i boczkiem
- placuszki ziemniaczane
- frytki
- gnocchi (włoskie kluseczki)

Dodatki – surówki itp. (proszę wybrać 2 rodzaje)

- bukiet surówek
- mix sałat włoskich z sosem winegret
- buraczki glazurowane z jabłkiem
- warzywa gotowane na parze
- kapusta zasmażana/młoda z koprem

godzina ilość

...../.....

Deser do wyboru - (proszę wybrać jeden)

- duet lodowy waniliowo-truskawkowy podany na sosie z malin z bitą śmietaną
- Trójkątne szarlotki wypiekane z chrupiącą kruszonką, podane na sosie z malin z gałką lodów cytrynowych.
- Mus truskawkowy z serem mascarpone podany z prażonymi migdałami i gałką lodów waniliowych.

godzina ilość

...../.....

Nocna zakąska gorąca - (proszę wybrać jedną)

- Kurczak marengo z pomidorami pelati, pieczarkami i zielonymi oliwkami
- Boeuf strogonow.
- Zupa bałkańska z kurczęciem lekko pikantna z warzywami.
- Wołowina po burgundzku na czerwonym winie.
- Julianne z kurczęciem w sosie tymiankowym z warzywami
- Indyk w mleku kokosowym z pastą tom-yum i curry z prażonym sezamem.

godzina ilość Drugie danie gorące flambirowane i serwowane na sali

...../.....

- Flambirowana szynka z miodem i goździkami z dodatkiem kaszy bulgur podana z boczkiem i cebulą oraz kapustą zasmażaną
- Płonący faszerowany indyk w całości podany z kopytkami i buraczkami zasmażanymi.
- Szaszłyki wieprzowe podane z ziemniakami opiekanymi z cebulą i sałatą winegret.

godzina ilość Tort weselny (proszę wybrać jeden rodzaj)

...../.....

- Tort tiramisu bezowy podany z sosem z malin (bezowe są płaskie)
- Tort bezowy z malinowym kremem mascarpone podany z sorbetem z truskawki
- Tort o smaku malinowym z jasnym biszkoptem i bitą śmietaną (piętrowy)
- Tort o smaku wiśniowym z ciemnym biszkoptem i bitą śmietaną (piętrowy)

godzina ilość Zupa na zakończenie wesela (proszę wybrać jedną)

...../.....

- Żurek z jajkiem i kielbasą
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Kwaśnica na żeberkach
- Flaczki z boczników ze świeżą miętą

godzina ilość Stół owocowo cukierniczy

...../.....

- ciasta własnego wypieku (cztery rodzaje)
- owoce sezonowe i egzotyczne
- mini deserki (panna cotta , creme brulee , musy, pianki)

godzina ilość Zimne przekąski do wyboru (proszę wybrać 10 rodzaj)

- Pstrąg faszerowany w całości z migdałami i koprem.
- Kąski łososia w glazurze teriaki.
- Śledź z cebulą w oleju.
- Śledź w zalewie śmietanowej z jabłkiem.
- Paluszki rybne w tempurze z dipem jogurtowym z sambalem.
- Tilapia z pikantnymi warzywami.
- Roladki z łososia wędzonego z jajkiem.
- Schab po warszawsku z pastą chrzanowo-jajeczną.
- Mini tortilla z kurczakiem curry i warzywami grillowanymi.
- Rolada drobiowa z brokułem i czosnkiem.
- Polędwiczka wieprzowa marynowana w zalewie jogurtowej z sambalem.
- Karczek wieprzowy w musztardzie gorczycowej z pikantnymi warzywami.
- Pasztet pieczony z żurawiną.
- Pikantne galaretki wieprzowe z warzywami.
- Galaretki drobiowe z kukurydzą i natką pietruszki.
- Roladki z łososiem wędzonym w naleśniku szpinakowym.
- Roladki z kaczki z morelą.
- Terina wieprzowa z warzywami z chutneyem z pieczonej papryki.
- Szynka parmeńska na melonie.
- Mini mozzarella z pomidorkami cocktailowymi na sałatach.
- Roladki z szynki ze szparagą i pastą jajeczną
- Pieczarki faszerowane z tatzykami

SALATKI (proszę wybrać 2 rodzaje)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa.
- Sałatka grecka z serem feta.
- Sałatka hawajska z grillowanym kurczakiem.
- Sałatka brokułowa z sosem czosnkowymi, fetą, winogronem i płatkami migdałów
- Mix sałat włoskich z pikantnym miodowym dresingiem i pieczonym kurczakiem z mandarynkami i granatem.
- Sałatka z buraczków sous-vide ze smażonym fenkułem, dresingiem jogurtowym i czarnocińskim serkiem.
- Sałatka ziemniaczana z serem pleśniowym ,ogórkiem i chipsami z boczku
- Sałatka CEZAR z grillowanym kurczakiem, sałatami włoskimi, prażonymi pestkami dyni, sezamem i dresingiem miodowo-musztardowym
- Sałatka nicejska z tuńczykiem, fasolą szparagową i jajkiem.

Na specjalne życzenie (dodatkowo płatne 20zł/porcja 100gram)

- Tatar wołowy z klasycznym dodatkiem z jajkiem przepiórczym i marynowanym borowikiem
- Tatar z łososia wędzonego z czerwoną cebulką i koprem z dodatkiem limonkowego kawioru sferystycznego

godzina ilość Przekąski które można zamówić dodatkowo w cenie 20zł za 100g

-/..... Mule zapiekane w sosie prowansalskim ryby wędzone
- Mule zapiekane w sosie blue
- Krewetki smażone na maśle czosnkowym

godzina ilość Stół wiejski dodatkowo płatny 10zł / os.

-/..... Szynka z kością , kiełbasy , kaszanki , czarne , salceson ,
pasztet, rolada z brzucha z gorczycą
smalec , ogórki kiszane , chleb wiejski , pikle, pieczarki marynowane, chrzan ,

godzina ilość X Bufet z kawą , herbatą , sokami , napojami gazowanymi (bez limitu)