

Menu przyjęcie weselne

I. Obiad weselny serwowany:

1. Zupa:

Krem z białych warzyw z oliwą truflową i chipsami z jarmużu

2. Dane główne:

Kaczka z sosem żurawinowym z zapiekаныmi ziemniakami, z puree z buraka i marynowaną słodką gruszką wege: kotlety z soczewicy z puree ziemniaczanym i sezonowymi warzywami

3. Deser:

Beza z kremem mascarpone ze świeżymi owocami i sosem malinowym

II. Danie główne na polmiskach

Pieczona karkówka w towarzystwie kopytek i sosu grzybowego z ciepłymi buraczkami

III. Danie główne serwowane lub na polmiskach :

Grillowana kieszonka z piersi z kurczaka z nadzieniem serowo szpinakowym , ziemniaki pieczone w ziołach i mix sałat wege: grillowane roladki z bakłażana z nadzieniem warzywnym na grzybowym risotto

IV. Danie główne serwowane :

1. Strogonoff drobiowo z bagietką

wege: cukinia faszerowana kasza jaglana i warzywami z delikatnym sosem pomidorowym

Przekąski zimne:

Deska staropolskich wyrobów, pasztet królewski z żurawiną, , śledzie – 2 rodzaje, tymbaliki drobiowe, tortilla 2 rodzaje

Salatki:

Jarzynowa,

sałata grecka

Sałatka ze szpinaku z boczkiem i prażonymi pestkami słonecznika, sos czosnkowo-koperkowy

Desery:

trzy rodzaje ciast domowych

Menu dla dzieci

zupa: zupa pomidorowa z makaronem

danie główne: nuggetsy z frytkami i surówką (marchewka, kapusta, seler), lub paghetti bolognese, lub kotlecik mielony z puree z ziemniaków i gotowane warzywa

deser: naleśniki z czekoladą i bitą śmietaną

cena 280 zł/os.