

PRZYJĘCIA WESELNE
PRZYKŁADOWE MENU
Wycena indywidualna

PAKIET I

MENU

PRZYSTAWKA

Pasztet cielęcy, chałka, konfitura z żurawiny, rukola

lub

Mieszane sałaty, ser koryciński, winogrona, mięta, grzanki ziołowe

lub

Marynowany w occie jabłkowym pstrąg, kalarepa, sałata dębowa

ZUPA

Rosół z pieczonej kaczki, pietruszkowe lane ciasto

lub

Krem z marchewki, kluseczki z sałaty masłowej

lub

Zupa z leśnych grzybów, makaron jałowcowy

DANIE GŁOWNE

Żebro wołowe, zapiekanka ziemniaczana, karmelizowane warzywa z ziołami, sos miodowy

lub

Pierś z perliczki, pieczony kalafior, marchew, babka z szpinaku, sos cytrynowy

lub

Filet z sandacza, czarna fasola, cukinia, groszek zielony, sos maślany

DESER

Sernik po krakowsku, lody bakaliowe, sos malinowy

lub

Beza, krem jagodowy, owoce

BUFET ZIMNY

Kompozycja pieczonych mięs

Kompozycja polskich wędlin tradycyjnych

Pasztet wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką

Galaretki drobiowe z groszkiem zielonym

Śledzie w śmietanie z cebulą

Marynowany pstrąg w koperze na liściach rukoli

Deski polskich serów

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni

Marynaty polskie

Mini tarty o różnych smakach

Zimne sosy: chrzanowy, tatarski, żurawinowy

1 DANIE GORACE

Polędwiczki wieprzowe, kluski śląskie, buraczki z gorczycą, sos rozmarynowy

lub

Pierś z kurczaka zagrodowego, ziemniaki w ziołach, marchew, brokuł

2 DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony na zakwasie z krokietem

Lub

Żurek z wędzonym żeberkiem

DODATKOWO

PAKIET CIAST

Kompozycja owoców 100g

Ciasta, ciasteczka, mini babeczki z owocami 140g

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Kawa, herbata, woda mineralna , soki owocowe

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

TORT

100g/os

Dostępne smaki

Ambasador, Brzoskwiniowy, Czarny Las, Orzechowy, Czekoladowy, Czekoladowy z wiśniami,
Kokosowo-kawowy, Truskawkowy, Makowy, Gruszkowy, Ananasowy

PAKIET II

MENU

PRZYSTAWKA

Wędzony jesiotr, marynowany ogórek, rukola , sałata dębowa

lub

Pieczony rostbef, salsa jabłkowa z miętą pieprzową, roszonek, majonez czosnkowy

lub

Mieszane sałaty, sery zagrodowe, jajko zielononóżki, rzodkiewka, sos winegret

ZUPA

Bulion cielęcy z pierożkami warzywnymi

lub

Krem z pomidorów malinowych, salsa z awokado i bazylii

lub

Krem z kalarepy, kluseczki sera koziego, oliwa porowa

DANIE GŁOWNE

Sznyceł cielęcy, ziemniaki, kapusta, sos bearnaise

lub

Pierś z kaczki, kluska śląska, pappardelle z marchewki, seler, sos imbirowy

lub

Filet z halibuta, szpinak, kaszotto z warzywami, sos maślany

DESER

Pączki czekoladowe, lody z mango, owoce

lub

Tarta z jabłkami, lody z dzikiego bzu

BUFET ZIMNY

Kompozycja pieczonych mięs

Kompozycja polskich wędlin tradycyjnych

Pasztet wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką

Galaretki drobiowe z groszkiem zielonym

Śledzie w śmietanie z cebulą

Marynowany pstrąg w koprze na liściach rukoli

Deski polskich serów

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni

Marynaty polskie

Mini tarty o różnych smakach

Zimne sosy: chrzanowy, tatarski, żurawinowy

Marynowany łosoś w koprze na rukoli

Podwędzana pierś z gęsi, na salsie gruszkowej

Sałatka z grillowanymi warzywami i pestkami dyni z olejem lnianym

1 DANIE GORĄCE

Zrazy wołowe w sosie musztardowym z kaszą i duszoną kapusta czerwoną
lub

Rolada z perliczki, ziemniaki, warzywa karmelizowane, sos szałwiowy

2 DANIE GORĄCE

Zupa gulaszowa z warzywami

lub

Zupa myśliwska

DODATKOWO

PAKIET CIAST

Kompozycja owoców 100g

Ciasta, ciasteczka, mini babeczki z owocami 140g

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Kawa, herbata, woda mineralna , soki owocowe

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Kawa, herbata, woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

TORT

100g/os

Dostępne smaki

Ambasador, Brzoskwiniowy, Czarny Las, Orzechowy, Czekoladowy, Czekoladowy z wiśniami,
Kokosowo-kawowy, Truskawkowy, Makowy, Gruszkowy, Ananasowy