



WESLE 2023

PAKIET I

385 zł/os

(proszę o wybór jednej pozycji z danego kursu)

PRZYSTAWKA

Pasztet wieprzowy na grzance, sałaty, sos żurawinowy

lub

Wędzony pstrąg, marynowany burak, rukola, zioła

lub

Oscypek grillowany na sałacie z sosem wiśniowym (veg)

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej z makaronem

lub

Krem z białych warzyw , prażony por , słonecznik , oliwa (veg)

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka wieprzowa w sosie piwnym , puree chrzanowe , pieczone warzywa sezonowe

lub

Pierś z kurczaka zagrodowego faszerowana fetą, boczkiem złotnickim, gratin ziemniaczane, szpinak

lub

Sezonowe warzywa zapiekane w cieście francuskim , kuskus z kalafiozem , sos maślane curry (veg)

DESER

Parfait truskawkowe, ciastko czekoladowe, owoce

lub

Prażone jabłka w kruchym cieście , lody waniliowe

BUFET ZIMNY/ SŁODKI

Kompozycja pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin z naszej wędzarni

Pasztet wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką, grzanka , powidła

Śledzie z grzybami , sos curry

Deska serów

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni

Świeże warzywa z dipami

Mini tarty o różnych smakach (z serem kozim, z perliczką , warzywami)

Zimne sosy: chrzanowy, tatarski

Pieczyno, masło

Kompozycja owoców sezonowych

Mini babeczki z owocami

Sernik

I DANIE GORĄCE

Zraz wieprzowy z ogórkiem kiszonym, cebulą, kluski śląskie, buraczki zasmażane

lub

Makaron ryżowy po koreańsku z wieprzowiną, sezamem

lub

Suflet z pomidora z kaszą i serem górskim, sos tymiankowy (veg)

II DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony na zakwasie z krokietem (mięsny , lub grzybowy)

lub

Żurek z wędzonym żeberkiem , ziemniaki

PAKIET II

(proszę o wybór jednej pozycji z danego kursu)

485zł/os

PRZYSTAWKI

Pate z wątróbki kaczej, ciasto marchewkowe, rucola

lub

Tatar ze śledzia bałtyckiego , rosłonka, marynowane pikle, cebula czerwona

lub

Ser kozi z ciastem filo, sałaty, konfitura malinowa (veg)

ZUPA

Bulion cielęcy z kotdunami, warzywa julienne

lub

Krem ze skorzonery, jabłko, dymka (veg)

DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka cielęca owinięta kapustą, pieczone ziemniaki, marchew, cukinia, sos tymiankowy

lub

Wołowina pieczona w soku z aronii, puree chrzanowe, warzywa sezonowe

lub

Kotlet z boczniaków, puree z marchewki, sałatka z ogórka z miętą (veg)

DESER

Pączki czekoladowe z serem dojrzewającym, sorbet jabłkowy

lub

Creme brulee, lody pomarańczowe

BUFET ZIMNY/ SŁODKI

Kompozycja pieczonych mięs i tradycyjnych wędlin z naszej wędzarni

Pasztet wieprzowo - wołowy z suszoną śliwką, grzanka , powidła

Galaretki wieprzowe z groszkiem zielonym i marchewką , ocet jabłkowy

Marynowany pstrąg w koprze na liściach rukoli

Deska serów

Śliwki w boczku

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka z grillowanym kurczakiem, pestki dyni

Mini tatar z pomidora

Mini tarty o różnych smakach (z serem kozim, z perliczką , warzywami)

Zimne sosy: chrzanowy, tatarski

Pieczyno , masło

Kompozycja owoców sezonowych

Mini babeczki z owocami

Musy czekoladowo –owocowe

Jabłecznik

Sernik

Miodownik

I DANIE GORĄCE

Żebro wieprzowe, pieczone bataty, colesław, sos BBQ

lub

Rolada z kurczaka zagrodowego, suflet z kaszy krakowskiej, warzywa na parze

lub

Curry warzywne z mlekiem kokosowym, pulpety z kaszy jaglanej z kolendra (veg)

II DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony z suszonymi grzybami na wędzonce z krokietem mięsny lub grzybowym

lub

Zupa myśliwska z dziczyzny, kluski kładzione

PAKIETY DODATKOWE

Pakiet napojów bezalkoholowych 45 zł/os

Kawa, herbata,

Woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach

Soki owocowe w karafkach (jabłko, pomarańcz)

Pakiet napojów bezalkoholowych 55zł/os

Kawa, herbata,

Woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach

Soki owocowe w karafkach (jabłko, pomarańcz)

Napoje gazowana (cola, fanta, sprite, tonic)

Tort – 35zł/os (100g/os)

Cena zawiera dekoracje podstawowe

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

ALKOHOL:

Prosecco 85zł/but

Wino domu białe i czerwone – 85zł/but

Wódka Wyborowa – 75zł/ but

Wódka Baczewski - 85 zł/but

Piwo lane, jasne – 15zł/05l

Piwo butelka 0,5 – 16zł

Podane ceny są cenami brutto, ceny nie uwzględniają serwisu kelnerskiego

RESTAURACJA

B I A Ł A  R Ó Ź A

PRZYJĘCIA I SPOTKANIA KRAKOWSKIE