MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

Powitanie chlebem i solą.

I DANIE GORĄCE - ZUPA

- rosół z makaronem

oraz do wyboru: (jeden rodzaj)

- flaki
- krem z pomidorów z grzankami i mozzarellą
- krem brokułów z groszkiem ptysiowym
- krem z dyni (sezonowo)
- zupa grzybowa pachnąca lasem z łazankami

II DANIE GORĄCE (dwa rodzaje do wyboru)

- eskalopki schabowe z pieczonymi warzywami na białym winie z dodatkiem rozmarynu
- pieczeń wieprzowa z karkówki w sosie pieczarkowym
- tradycyjny kotlet schabowy
- kotlet de volaile z masłem czosnkowo-koperkowym
- kieszonka z piersi kurczaka z pieczarkami
- pierś z kurczaka w sosie Dijon

III DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- polędwiczki wieprzowe pieczone w sosie własnym z dodatkiem ziół prowansalskich lub z dodatkiem konfitury z czerwonej cebuli
- poliki wieprzowe w sosie z czerwonego wina
- schab pieczony po królewsku nadziewany śliwką w sosie pieczeniowym
- pierś z kurczaka grillowana, z dodatkiem sosu z suszonymi pomidorami i pesto
- udka z kurczaka pieczone faszerowane pieczarkami
- noga z kaczki z pieczonym jabłkiem i karmelizowanymi buraczkami (dopłata 5 zł)
- stek z łososia z pieczonymi warzywami i sosem cytrynowym (dopłata 10 zł)

IV DANIE GORĄCE (płatne dodatkowo)

- boeuf strogonow (+10 zł)
- płonąca szynka z sosem chrzanowym, ogórkiem i bagietką serwowana na sali (+10 zł)

V DANIE GORĄCE (jedno do wyboru)

- barszcz czerwony z krokietami, uszkami lub pierogami
- żur staropolski z jajkiem i kiełbasą

MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

DODATKI DO DAŃ GORĄCYCH

- kluski śląskie
- kopytka koktajlowe
- kluski przecierane
- ziemniaki z wody
- ziemniaki opiekane z dodatkiem tymianku
- francuskie pieczone ziemniaki gratin
- prażona kasza gryczana
- risotto z groszkiem
- surówka z białej kapusty
- surówka z modrej kapusty
- surówka z kapusty pekińskiej
- surówka z marchewki i jabłka
- buraczki zasmażane
- warzywa z wody z masłem i bułką
- młoda kapusta zasmażana (sezonowo)

PRZYSTAWKI ZIMNE (13 do wyboru)

- sałatka tradycyjna jarzynowa
- sałatka aioli (pęczak, papryka, świeża kolendra, dressing)
- sałatka grecka (mix warzyw, ser feta, oliwki, lekki dressing)
- sałatka hawajska (seler marynowany, ananas, indyk pieczony, kukurydza, papryka, majonez)
- sałatka dyplomatka (ser żółty, papryka, kukurydza, sos czosnkowy)
- sałatka gyros (kapusta pekińska, grillowana pierś z kurczaka, papryka, ogórek konserwowy, czerwona cebula, kukurydza, mix sosów)
- sałatka brokułowa (różyczki brokułów, jajko, pomidor, ogórek, kukurydza, sos czosnkowy)
- sałatka z młodego szpinaku ze słodko-kwaśnym sosem, suszonymi pomidorami i prażonymi pestkami słonecznika
- sałatka cezar (sałata lodowa, pomidor, ogórek świeży, grillowany kurczak, mozarella, sos)
- sałatka z gruszką (rukola, gruszka, ser pleśniowy, dressing z nutą czosnku i miodu)
- pomidory z mozarellą i pesto
- carpaccio z buraka pieczonego z kozim serem i sosem balsamicznym

- schab po warszawsku z farszem chrzanowym w galarecie
- schab ze śliwką w galarecie
- tymbaliki drobiowe lub wieprzowe
- pstrąg, karp lub łosoś w galarecie
- ryba faszerowana w galarecie
- ryba po grecku
- ruloniki z szynki glazurowane ze szparagami

- roladki ze szpinakiem i łososiem lub słone babeczki nadziewane serkiem śmietankowym z dodatkiem pieprzu cytrynowego, łososiem wędzonym i kaparami
- mix-tulipsy pieczone oraz śliwka pieczona w boczku
- tortilla z warzywami i mięsem
- śledź w oleju z cebulką
- półmisek wędlin i mięs pieczonych przez nas (szynka, polędwica, karkówka w pieprzu, boczek pieczony w czosnku, schab nadziewany morelą, pasztet)
- tatar wołowy z dodatkami (podawany w I przerwie)
- jajko w majonezie (faszerowane)
- nuggetsy z dorsza
- polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce z dipem czosnkowym
- pieczywo

DESERY

- tort weselny z bitej śmietany i musu owocowego lub lodowo bezowy (piętrowy)
- wybór domowych ciast na paterach
- owoce na kloszach
- słodki bufet – wybór owoców krojonych i domowych ciast: szarlotka z pianką, wiśniowiec, pyszne ciasto marchewkowe z lekko wytrawnym kremem oprószone cynamonem, śmietanowiec na kruchym cieście przekładany prawdziwą kremówką, sernik z czekoladową kruszonką, sernik na zimno z owocami sezonowymi, kruche ciasto z konfiturą porzeczkową, delikatnym kremem i bezą, bakaliowy makowiec, ciasto szpinakowe, babeczki z kremem budyniowym i owocami oraz kajmakiem i bakaliami.

STÓŁ WIEJSKI

- szynka wiejska z kopytem
- kiełbasa wędzona
- pasztetowa
- kaszanka
- salceson włoski
- pasztet
- boczek wędzony
- smalec
- pieczywo
- marynaty

MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE

NAPOJE BEZ OGRANICZEŃ

- gazowane: coca-cola, fanta, sprite
- soki w dzbankach
- woda gazowana
- woda niegazowana z miętą i cytryną
- kawa (również świeżo palona-ziarnista z ekspresu)
- herbaty (czarna, owocowa, zielona, mięta)