

# Menu Weselne

*Powitanie Młodych chlebem i winem musującym*

*Powitanie Gości winem musującym*



## Przystawka

*Jedna z propozycji do wyboru*

- ♦ *Marynowany łosoś na mixie sałat okraszony vinegretem z ziołowym rożkiem*
  - ♦ *Koszyk sałat z serem pleśniowym i kurczakiem curry*
- ♦ *Płatki wędzonej gęsiny z żurawiną, karmelizowanym jabłkiem i drobną sałatą*
  - ♦ *Paszlet z dziczyzny z konfiturą żurawinową*

## Zupa

*Jedna z propozycji do wyboru*

- ♦ *Tradycyjny rosół z makaronem*
  - ♦ *Kaczy bulion z pierożkami i warzywami julienne*
- ♦ *Bulion drobiowo - wołowy z makaronem naleśnikowym*
- ♦ *Krem z kalafiora z kurkami i zielonym szczypiorkiem*
  - ♦ *Krem z grzybów leśnych z prażonym bekonem*

## Danie główne

*Jedna z propozycji do wyboru*

- ♦ *Połądniczki wieprzowe pieczone su-oi, podane z puree kalafiorowym, ziemniakami i zestawem surówek*
- ♦ *Trio mięs pieczystych (filet drobiowy, schab, połądniczka) połączony sosem z zielonego pieprzu, podany z ziemniakami i zestawem surówek*
  - ♦ *Schab faszerowany borowikiem, podany z kapeluszem borowika z ziemniakami i zestawem surówek*
    - ♦ *Confit z kaczey nogi podane z pieczonym jabłkiem, gruszką i kluseczkami ziemniaczanymi*
    - ♦ *Łosoś pieczony z masłem estragonowym podany z ryżem i blanszowanym brokułem*
      - ♦ *Duet roladek ze schabu i połądniczki z ziemniakami i zestawem surówek*
      - ♦ *Staropolskie zrazy wołowe podane z ziemniakami i czerwoną kapustą*

## Deser

*Jedna z propozycji do wyboru*

- ♦ *Korzenna gruszka z gałką lodów waniliowych i gorącą czekoladą*
  - ♦ *Puchar lodowy z owocami i galaretką*
  - ♦ *Lodowe tiramisu z biszkoptami*
- ♦ *Waniliowa panna cotta z musem truskawkowym*
- ♦ *Lody waniliowe na gorącym sosie z wiśniami*



## Kołodacja I

Jedna z propozycji do wyboru

- ◆ Konfitowane udko z kurczaka w sosie barbeque podane na risottoz blanszowanym brokułem
- ◆ Indyk faszerowany szpinakiem i kozim serem podany z ryżem w cieście francuskim i karmelizowaną marchewką
  - ◆ Sakwa drobiowa nadziana kurką i pieczarką podana z dzikim ryżem i warzywami z pary
  - ◆ Pieczony w bekonie filet z kurczaka podany z rumianymi szyszkami i różą kalafiora
- ◆ Marynowany w estragonie filet z kurczaka podany na lazurowym sosie z konfiturą żurawinową, ryżem w cieście francuskim i młodą marchewką

## Kołodacja II

Jedna z propozycji do wyboru

- ◆ Krem cebulowy z cielecymi pulpecikami
- ◆ Potrawka z kurczaka z warzywami
- ◆ Żur na zakwasie z kielbasą i jajkiem w czapie chleba
  - ◆ Boef strogonow
- ◆ Węgierska zupa gulaszowa z kluseczkami
  - ◆ Flaki wołowe po staropolsku

## Kołodacja III

Jedna z propozycji do wyboru

- ◆ Pieczony sandacz podany z musem mango na warzywnym rague i ryżu
- ◆ Policzki wołowe w sosie na czerwonym winie podane z gołąbkami faszerowanymi kaszą i karmelizowanymi burakami
  - ◆ Talerz pierogów z kaczki na czerwonej kapuście
- ◆ Rolada ze schabu po staropolsku z kluską śląską i czerwoną kapustą
- ◆ Karczek pieczony w ziołach podany z rumianymi kopytkami i surówką

## Kołodacja IV

Jedna z propozycji do wyboru

- ◆ Barszcz czerwony na wędzonce z pasztecikiem mięsnym
- ◆ Zupa chrzanowa z grillowanym boczkiem i ziemniakiem

## Zakąski zimne

Pełen zestaw

- ◆ Kompozycja rolad mięsnych
  - ◆ Schab z chrzanem
- ◆ Pasztet z wątróbką i słoninką
  - ◆ Galaretki drobiowe
  - ◆ Jaja w sałacie z rzodkwi
- ◆ Teriny łososiowe w galarecie z białego wina
- ◆ Śledzie w jabłkach i śmietanie lub papryką i pieczarkami
- ◆ Indyk marynowany w ziołach z żurawiną
- ◆ „La caprese” plastry pomidorów z mozzarellą w emulsji bazyliowej
  - ◆ Wędliny swojskie



## Sałatki

Dwie do wyboru

- ◆ Grecka
- ◆ Jarzynowa - tradycyjna
- ◆ Pieczarkowa
- ◆ Selerowa z serem
- ◆ Z kurczaka wędzonego z ananasem (na półstodko)
- ◆ Meksykańska z szynką
- ◆ Ziemniaczana
- ◆ Wiosenna na jogurcie

## Pieczyno

◆ jasne i ciemne

## Owoce

◆ 30 dkg/os

## Napoje gorące

◆ kawa, herbata - bez ograniczeń

## Napoje zimne

◆ coca cola, fanta, sprite, napój tymbark, woda mineralna, soki owocowe-bez ograniczeń



## Ponadto polecamy

### Stół wiejski - 1700zł

◆ Udziec pieczony z kością, boczek z czosnkiem, salceson wiejski, kielbasa swojska, liberka, kaszanka, dziczyzna, grzyby marynowane, ogórki kiszane, smalec ze skwarkami, chleb wiejski, sery, pierogi, pstrągi faszerowane, kartoflak, sos żurawinowy, sos chrzanowy

### Stół śródziemnomorski - 1900zł

◆ Ryby pieczone w całości, sushi, teriny, łosoś marynowany i wędzony, owoce morza

◆ Fontanna czekoladowa	900zł
◆ Beczka piwa 30l	300zł
◆ Obsługa barmańska	500zł
◆ Pokaz pirotechniczny	1500zł
◆ Tort, ciasto	ok. 20zł/os

Apartament dla Nowożeńców w prezencie  
Zniżka na pokoje dla gości