



**Arsmoði**  
food design

ul. 28 Lipca 1943 r. 17A, 30-233 Kraków  
tel. +48 691 77 77 44  
[www.arsmodi.pl](http://www.arsmodi.pl)

## MENU WESELNE 2018/2019

### *Przystawka lub Zupa*

Kawalki kurczaka wędzonego na sałacie z soczystym grejpfrutem

Plastry mango na włoskiej mozzarelli z liśćmi rucoli

Tatar z łososia wędzonego z królewskimi dodatkami

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami

Wszystkie przystawki są serwowane z bułeczkami i maselkami smakowymi

Bulion królewski podany z domowymi kluseczkami

Krem dyniowy z aromatem pomarańczy i orzeszkami pini

Delikatny krem z pieczarek, podany z ziołowymi grzankami

Krem z pieczonych pomidorów z pesto bazyliowym

Krem z zielonych brokuł, podany z groszkiem ptysiowym

### *Dania Główne*

Poładwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów, z kopytkami i bukietem warzyw

Eskalopki z indyka pod pierzynką z szalwii, szpinaku i mozzarelli, podane z zapiekanką ziemniaczaną i brokułami z prażonymi migdałami

Schab pieczony z morelami, podany z sosem maderowym, kluseczkami gnochi i marchewką koktajlową

Medaliony wieprzowe w sosie serowym, podane z ziemniakami pieczonymi z rozmarynem i bukietem warzyw

Roladki z indyka faszerowane serem ricotta i brokułami, podane z bezą ziemniaczaną i bukietem sałat z winegret

Pieczona szynka w ziołach podana z sosem holenderskim, ziemniaczkami z wody z koperkiem i zestawem surówek

Pieczony losoś z bazylią w sosie cytrynowo-koperkowym, podany z risotto i tagiatelle z marynowanej cukinii

Dla dzieci: Polędwiczki z kurczaka w chrupiącej panierce, ziemniaki opiekane, mizeria

### *Desery*

Sernik w czekoladzie z gorącymi wiśniami

Waniliowy creme brulee z nutą figową i galką lodów

Szarlotka na sosie waniliowym z lodami

Mus czekoladowy z wiśnią

### *Dania gorące*

#### *Przed północą*

Filet z kurczaka po nicejsku z pomidorami pelati, podany z penne z duszonym szpinakiem w śmietanie

Indyk w sosie staropolskim z kluseczkami śląskimi i czerwona kapusta

Kurczak faszerowany po polsku, podany z talarkami ziemniaczanymi i buraczkami z miodem

Grillowany stek z karkówki z musem czosnkowym, podany z pieczonymi ziemniakami i warzywami z rusztu

#### *Po północy*

Kurczak w sosie curry z ananasem,

Bogracz węgierski, podany z ciepłą buleczką

Ragout warzywno-drobiowe, podane z ryżem

Barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim

Żurek po krakowsku z białą kielbasą

***Przekąski zimne – do wyboru 6 dań***

Deski serów z orzechami i winogronami  
Paszty pieczone /z zielonym pieprzem, oliwkami, papryką/  
Płatki szynki Prosciutto z melonem miodowym  
Rożki z pieczonego schabu z nadzieniem roquefort  
Pólmisek mięs pieczonych  
Galantyna z kurczaka z orzechami pistacjowymi  
Tymbaliki drobiowe  
Plastry pieczonego indyka z owocami w maładze  
Glazurowany schab pieczony w ziołach z kremem jajeczno-chrzanowym  
Roladki naleśnikowe z suszonymi pomidorami i rukolą, z szynką i serem risotta  
Połędwiczki wieprzowe z marynowanym imbirem  
Roladki z grillowanego bakłażana z kozim serem  
Wybór jajek faszerowanych pastami: szynkową, pieczarkową, lososiową

***Przekąski zimne rybne – do wyboru 3 dania***

Roladki z wędzonego lososia z roszponką i kremem limonkowym  
Różyczki z marynowanego lososia na limonce  
Terrina z lososia z czarnym kawiolem  
Rolada z lososia ze szpinakiem z sosem tatarskim  
Mus z wędzonego pstrąga z prażonymi pistacjami  
Dorsz w sosie greckim  
Śledzie z jabłkami i cebulką w śmietanie  
Śledzie po japońsku z jajem i zielonym groszkiem  
Śledzie w zalewie korzennej

***Wybór sałatek – do wyboru 3 sałatki***

Mozarella z pomidorami i figami i świeżą bazylią

Zielona sałata z gruszkami, serem i orzechami

Sałatka z kurczaka o smaku gyros

Sałatka grecka

Sałatka nicejska z tuńczykiem z pomidorami i jajem

Sałatka meksykańska z kolorową fasolą

Japońska z grillowanym kurczakiem, makaronem sojowym, warzywami

Sałatka brokułowa w sosie czosnkowym z prażonymi migdałami

Tradycyjna sałatka jarzynowa z sosem majonezowym

Wybór świeżego pieczywa

**Sosy zimne**

Tatarski z grzybkami i ogórkiem kiszonym,

Czosnkowy, Sos chrzanowo-śmietanowy, Żurawina

**Cena od osoby 190,00 zł**

**Cena obejmuje:**

Aperitif

Powitanie Pary Młodej chlebem i solą

Napoje gorące - Kawa i herbata kopertowa klasyczna, zielona, owocowa

Napoje zimne - Soki owocowe, woda mineralna niegazowana

Bufet słodkości / babeczki owocowe, ciasta, ciasteczka/

Profesjonalną obsługę kelnerską – 1 kelner na 20 gości.

**KORKOWE - gratis**

**Oferta dodatkowa:**

Przygotowanie stołu wiejskiego - 50,00 zł/osoba - nie mniej niż 1500,00 zł

Otwarty Bar Alkoholowy – wino białe i czerwone, wódka, piwo - 60,00 zł/osoba  
pełnoletnia

Tort weselny – do wyboru różne smaki - od 12,00 zł/osoba

Paczki z ciastami dla gości - 25,00 zł/szt

**WYŚMIENITA KUCHNIA, NAJLEPSZY SERWIS KELNERSKI, WIELOLETNIE  
DOŚWIADCZENIE**

---

*tel. kom 69177733, 69177755, [arsmodi@gmail.com](mailto:arsmodi@gmail.com)*