

MENU WESELNE SREBRNE

Kieliszek wina musującego na powitanie

Przystawki

Filet z wędzonego pstrąga na rukoli z cytrusami i aromatyczną ostrą oliwą, bułeczki

Roladka drobiowa z serem pleśniowym i szpinakiem, bułeczki
Karmelizowany burak z sałatką rzymską i prosciutto Crudo z czerwonym pesto, bułeczki

Zupy

Bulion z kaczki i pręgi wołowej z makaronem
Krem z dyni w aromacie pomarańczy z prażonym słonecznikiem
Krem brokułowy z płatkami migdałów

Dania główne

Polędwiczka wieprzowa w sosie ziołowym z bezą ziemniaczaną i surówką
Pierś z kaczki z zapiekanką ziemniaczaną i sałatką z marynowanych karczochów
Pieczony łosoś z oliwą bazyliową na risotto z bukietem warzyw

Desery

Pana Cotta z musem malinowym
Sernik z białą czekoladą
Lody z owocami i bitą śmietaną

Obiad dla dzieci do lat 10

Rosółek z makaronem
Zupka pomidorowa z kluseczkami

Filecik z kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki
Grillowany filecik z indyka, ziemniaczki, warzywa gotowane

Lody z owocami i bitą śmietaną

Bufet zimny

deski serów z winogronami i orzechami
mięsa pieczone i wędliny staropolskie
pasztety pieczone z suszoną śliwką i żurawiną
galaretki drobiowe
śledzie tradycyjne /w śmietanie i w oleju/
roladka z wędzonego łososia
sałatka z wędzonym kurczakiem i grejpfrutem
tradycyjna sałatka jarzynowa
sosy: tatarski, czosnkowy, żurawinowy
wybór świeżego pieczywa

Bufet słodki

mini szarlotka 1 szt/os
mus borówkowy 1 szt/os
owoce filetowe 5 dag/os

Dania ciepłe /do wyboru jedna zupa i jedno drugie/

Żurek po krakowsku z jajkiem i kiełbasą
Schab po cygańsku z bułeczką

Filet z kurczaka z kostką supreme, kluski śląskie, fasolka szparagowa
Maczanka po krakowsku, pieczone ziemniaczki, czerwona kapusta
Dla dzieci - Naleśniki z serem i bitą śmietaną

Napoje - bez limitu

kawa, herbata
woda niegazowana
sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Cena 260,00 zł/osoba dorosła
Cena 100,00 zł/dziecko do lat 10

MENU WESELNE ZŁOTE

Kieliszek wina musującego na powitanie

Przystawki

Siekany łosoś /wędzony i surowy/ podany na grzance
z prawdziwkami i kaparami, bułeczki

Kozi ser w delikatnej panierce podany na rozsponce
z suszonymi pomidorami, bułeczki

Półgęsek na sałatkę z jarmużu i jeżyn, z dresingiem z wina porto, bułeczki

Zupy

Bulion z kaczki i pręgi wołowej z pierożkami cielęcymi

Krem z pieczonego buraka z orzeszkami pinii

Krem z borowików z prażonymi kurkami

Dania główne

Pieczony udziec cielęcy w sosie kurkowym z kluseczkami gnochii
i marchewką parisiene

Plastry wołowiny w sosie koniakowym na musie dyniowym ze szparagami

Polędwica z dorsza na ragout warzywnym z czarną soczewicą

Desery:

Krem brulle z leśną borówką i lodami kawowymi

Tiramisu w aromacie rumu

Gruszka Williamsa gotowana w białym winie nadziewana bakaliami

Obiad dla dzieci do lat 10

Rosółek z makaronem

Zupka pomidorowa z kluseczkami

Filecik z kurczaka w panierce, frytki, surówka z marchewki

Grillowany filecik z indyka, ziemniaczki, warzywa gotowane

Lody z owocami i bitą śmietaną

Bufet zimny

deski serów z winogronami i orzechami
mięsa pieczone i wędliny staropolskie
pasztety pieczone z suszona śliwką i żurawiną
galaretki drobiowe
śledzie tradycyjne / w śmietanie i w oleju/
roladka z wędzonego łososia
sałatka z wędzonym kurczakiem i grejpfrutem
tradycyjna sałatka jarzynowa
sosy: tatarski, czosnkowy, żurawinowy
wybór świeżego pieczywa

Bufet słodki

mini szarlotka 1 szt/os
mus borówkowy 1 szt/os
owoce filetowane 5 dag/os

Dania ciepłe /do wyboru jedna zupa i jedno drugie/

Żurek po krakowsku z jajkiem i kiełbasą
Schab po cygańsku z bułeczką

Policzki wieprzowe z tagliatelle warzywnym i musem z selera
Kacze udko z gratin ziemniaczanym i ogórkiem kiszonym
Dla dzieci - Zrazy drobiowe w sosie koperkowym

Napoje - bez limitu

kawa, herbata
woda niegazowana
sok jabłkowy i sok pomarańczowy

Cena 290,00 zł/osoba dorosła
Cena 120,00 zł/dziecko do lat 10

OFERTA DODATKOWA

Bufet staropolski

100 gram/os

Pęta kiełbasy wiejskiej

Kabanos na ostro

Szynka wędzona

Boczek wędzony

Plastry czarnego salcesonu

Smalec po królewsku na trzy sposoby

Ogórki kiszone

Pajdy chleba

Kociółek z żurem gotowanym na zakwasie - 150 ml/os

Kaszanka z cebulką i jabłkiem - na ciepło - 100 gram/os

Cena 2 500,00 zł /na ok. 50 osób/

Pieczone prosię nadziewane kaszą i mięsem z kapustą kiszoną

Cena 2 000,00 zł /na ok. 50 osób/

Szynka Podkomorzego z kością z kapustą zasmażaną

i pieczonymi ziemniaczkami

Cena 1 500,00 zł /na ok. 50 osób/

Grill dwugodzinny w sezonie letnim

Karczek pieczony w ziołach

Szaszłyki drobiowe

Kiełbaski grilowe

Ziemniaczki pieczone w mundurkach

Sałatka wiosenna

Pomidorki z bazylią

Sos czosnkowy, ketchup, musztarda

Pieczywo mieszane

Cena 65,00 zł/osoba /nie mniej niż 3 000,00 zł/

Tort - od 15,00 zł/osoba
do wyboru smak i kształt, wielkość jest uzależniona od ilości gości

Ciasta weselne - 19,00 zł/osoba
15 dag/osoba
do wyboru 4 rodzaje - babeczki owocowe, sernik, szarlotka, orzechowiec,
jabłka pod pierzynką, ptasie mleczko z galaretką

Mini deserki - 5,00 zł/szt
pana cotta, krem brulle, mus czekoladowy - minimum zamówienia 15 szt
jednego rodzaju

Owoce filetowane - 60,00 zł półmisek /ok. 1,8 kg/
ananas, arbuz, kiwi, owoce sezonowe

Paczki z ciastem dla gości - 26,00 zł/0,7 kg

serwis do tortu dostarczonego - 8,00 zł/osoba
serwis do ciast dostarczonych - 10,00 zł/osoba

NAPOJE I ALKOHOLE:

napoje gazowane do 6 h - 17,00 zł/osoba
napoje gazowane do 12 h - 22,00 zł/osoba

butelka wina od 60,00 zł
butelka wódki od 80,00 zł

open bar do 12 h 80,00 zł/osoba pełnoletnia
wódka ognińska lub wyborowa, wino białe chardonney,
wino czerwone pinot noir, piwo butelkowe: żywiec, tyskie

korkowe - 25,00 zł/butelka