



WESELE CAŁONOCNE

2024

MENU I

w cenie 485zł/os

(proszę wybrać 1 przystawkę , 1 zupę , 1 danie główne , 1 deser)

PRZYSTAWKA

Ser kozi , marynowany burak, gruszka, sos balsamiczny veg
Lub

Mus z pstrąga , blin żytni, kwaśna śmietana, sos z buraka, rukola, oliwa ziołowa
lub

Marynowany indyk w ziołach , zielone sałaty, pesto bazyliowe, pomidor koktajlowy, pomarańcza

ZUPA

Rosół z kury zagrodowej, makaron własnego wyrobu
lub

Krem z pora , prażony słonecznik, oliwa pietruszkowa
lub

Zupa cebulowa na białym winie, grzanka ziołowa z zapiekany serem

DANIE GŁÓWNE

Kurczak kukurydziany w szynce parmeńskiej ,sos ziołowy , ziemniak hasselback, sezonowe warzywa karmelizowane

lub

Polędwiczki wieprzowe w sosie pieczeniowym , kopytka szpinakowe , marchewka baby, kardamon pomarańcz

lub

Gratin z batata, grillowana sałata rzymska, salsa z pomidorów z limonką i miętą, warzywa , marynowane tofu (veg)

DESER

Sernik z białą czekoladą , sorbet malinowy, kruszonka

Lub

Torcik bezowy z kremem karmelowym, owoce

lub

Prażone jabłka w kruchym cieście , lody cyjnamonowe

BUFET ZIMNY/ SŁODKI

(cena zawiera 12 wybranych elementów bufetu, każdy kolejny +10zł/os)

Dojrzewające wędliny, pasztet z boczkiem, wędliny z wędzarni

Galaretki z perliczki z groszkiem i marchewką

Podwędzane krewetki z salsą z ananasa i tabasco

Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i rokula

Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata

Kruche babeczki z musem z wędzonego pstrąga

Śledzie z rodzynkami, jabłkiem, kwaśna śmietana

Sałatka z selerem naciowym, żurawina, marynowany kurczak

Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pieczoną papryką, kukurydzą, sałata

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka cesar

Deska serów zagrodowych i europejskich

Śliwki w boczku

Mini tarty o różnych smakach (z serem, warzywami, pieczona kaczka)

Sosy (tatarski, chrzanowy)

Chrupiące warzywa z sosem serowym

Babeczki z owocami

Muffinki czekoladowe , borówki

Jabłecznik

Tiramisu
Sernik z białą czekoladą
Pieczywo naszego wyrobu

I DANIE GORĄCE

Zraz wieprzowy z ogórkiem kiszonym i cebulką , kluski śląskie , buraczki zasmażane

lub

Rolada z indyka ze szpinakiem i suszonymi pomidorami, sos z białego wina , rozetki z pieczonych ziemniaków . pappardelle warzywne

lub

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

II DANIE GORĄCE

Zupa gulaszowa ze szpeclami

lub

Żurek z wędzonym żeberkiem i ziemniakami

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach
Soki owocowe (pomarańczowy , jabłkowy) w karafkach

Kawa
Herbata

(pakiet z napojami gazowanymi \cola , fanta , sprite, tonic\ +10zł/os)

MENU II

w cenie 585zł/os

WELCOME DRINK

Prosecco

PRZYSTAWKI

Marynowany karczek podwędzany na jabłoni, salsa jabłkowa z miętą i octem malinowym,
roszponka

lub

Łosoś marynowany w kolendrze z kwaśną śmietaną i kawiozem z czarnej porzeczki, blin na słono

lub

Roladka z cukinii z twarogiem , mus pomarańczowy , orzechy włoskie, sałata rzymska, pak choi
veg

ZUPY

Bulion z pieczonych warzyw , kolendra, grzyby szitake, makaron ryżowy, liście kafiru veg

lub

Zupa borowikowa z musem ziemniaczanym i oliwą truflową

lub

Kremowa zupa kalafiorowa z chorizo, słonecznik prażony

DANIA GŁÓWNE

Pieczeń cielęca w kremowym sosie kurkowym , dyniowe kluski śląskie ,dziki brokuł lub fasolka

lub

Wołowina duszona w soku z aronii, puree chrzanowe, buraczki marynowane na ciepło

lub

Udko z kaczki z sosem żurawinowym , kopytka marchewkowe, kapusta czerwona z cynamonem i
rodzynekami

DESER

Truskawkowe tiramisu, lody kawowe

lub

Pączki czekoladowe z serem dojrzewającym, sorbet jabłkowy

lub

Mus z karmelowej czekolady z marakują, biała czekolada , lody jogurtowe z bezą

BUFET ZIMNY/ SŁODKI

(cena zawiera 15 wybranych elementów bufetu, każdy kolejny +10zł/os)

Dojrzewające wędliny, pasztet z boczkiem, wędliny z wędzarni

Galaretki z perliczki z groszkiem i marchewką

Podwędzane krewetki z salsą z ananasa i tabasco

Roladki z cukinii z suszonymi pomidorami, serem pleśniowym i rokula

Tortilla z awokado, wędzonym łososiem, sałata

Krucze babeczki z musiem z wędzonego pstrąga

Śledzie z rodzynkami, jabłkiem, kwaśna śmietana

Sałatka z selerem naciowym, żurawina, marynowany kurczak

Sałatka z grillowaną ośmiornicą, pieczoną papryką, kukurydzą, sałata

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka z pora z serem żółtym i jabłkiem

Sałatka cesar

Deska serów zagrodowych i europejskich

Śliwki w boczku

Mini tarty o różnych smakach (z serem, warzywami, pieczona kaczka)

Sosy (tatarski, chrzanowy)

Chrupiące warzywa z sosem serowym

Babeczki z owocami

Muffinki czekoladowe , borówki

Jabłecznik

Tiramisu

Sernik z białą czekoladą

Pieczyno naszego wyrobu

I DANIE GORĄCE

Żebro wieprzowe, pieczone bataty, colesław , sos BBQ

lub

Bitki wołowe w sosie własnym , babeczka ziemniaczana, zielone warzywa

lub

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

II DANIE GORĄCE

Barszcz czerwony z suszonymi grzybami na wędzonce z krokiem mięsnym , lub grzybowym

lub

Bogracz, bułka na parze

PAKIET NAPOJÓW BEZALKOHOLOWYCH

Woda mineralna gazowana i niegazowana w karafkach

Soki owocowe (pomarańczowy , jabłkowy w karafkach)

Napoje gazowane (cola , fanta , sprite, tonic)

Kawa

Herbata

TORT**od 35zł/os (120g/os)**

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

(Inne smaki oraz dekoracje tortów do uzgodnienia podczas spotkania organizacyjnego)

PRZYKŁADOWE ALKOHOLE:

Wino domu białe i czerwone – 90zł/but

Wódka Wyborowa – 95 zł/ but 0,5

Wódka Baczewski - 120 zł/but 0,5

Jack Daniels -180zł/but 0,5

Piwo butelka 0,5 – 16zł

Na życzenie Gości istnieje możliwość przygotowania open baru na czas trwania imprezy.
Szczegóły pakietu ustalane są indywidualnie

Podane ceny są kwotami brutto

Ceny nie uwzględniają opłaty serwisowej