

Menu weselne 225zł/os

Przywitanie chlebem i solą.

Toast przywitalny winem musującym.

Zupa do wyboru :

- ✓ borowikowa z groszkiem ptysiowym
- ✓ rosół z makaronem
- ✓ krem z pomidorów z łyżką śmietany

Drugie danie: (trzy rodzaje mięsa do wyboru; 2,5 porcji na osobę)

- ✓ grillowane polędwiczki wieprzowe w tłuczonym pieprzu
- ✓ tradycyjna rolada wołowa w sosie pieczeniowym
- ✓ filet z kurczaka panierowany w migdałach i pistacjach
- ✓ szynka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami
- ✓ kapsa juhasa z pieczarkami
- ✓ pieczeń wieprzowa w sosie borowikowym
- ✓ łosoś w papilotach

Dodatki:

- ✓ puree ziemniaczane
- ✓ ziemniaki opiekane
- ✓ szyszki ziemniaczane
- ✓ kluski śląskie
- ✓ modra kapusta z suszonymi śliwkami
- ✓ brukselki duszone w śmietanie w aromacie rozmarynu i czosnku
- ✓ soczysta marchewka z kawałkami czerwonych pomarańczy

Deser:

- ✓ Tiramisu z sezamowym chrustem

Zimna płyta w bufecie szwedzkim :

- ✓ patera swojskich wędlin 3 rodzaje
- ✓ patera mięs pieczonych karczek w ziołach, schab ze śliwką, rostbef
- ✓ deska serów z trzech stron świata w otoczeniu soczystych winogron
- ✓ ozorki wołowe na puszystej chmurce paprykowej
- ✓ śledź w dwóch smakach w musztardzie i grillowanej cebuli
- ✓ sałatka jarzynowa na bekonowych chipsach
- ✓ sałatka z marynowanym indykiem z kremem balsamicznym
- ✓ sałatka ryżowa z kawałkami tuńczyka
- ✓ pieczywo
- ✓ smalec
- ✓ masło smakowe

Ciasto

- ✓ domowy sernik
- ✓ szarlotka

I Ciepła kolacja:

- ✓ sznycel wiedeński z jajkiem na ziemniaczanej sałatce z buraczanym winegretem

II Ciepła kolacja:

- ✓ gulasz z wołowiny z ciabatką

III Ciepła kolacja:

- ✓ kita wieprzowa tranżerowana przez szefa kuchni serwowana z ziemniakami i kapustą zasmażaną

Napoje bez limitu :

- ✓ Kawa, herbata w bufecie
- ✓ Soki owocowe
- ✓ Woda mineralna z cytryna
- ✓ Napoje gazowane
- ✓ Wódka Soplca
- ✓ Wino