



Propozycja menu na przyjęcie weselne

Przekąski - w stołach lub bufecie (4 porcje na osobę):

- Deska mięs pieczonych (schab z morelą, karkówka, galantyna z kurczaka, rolada, pasztet)
- Bruschetta z pomidorami, bazylią, czosnkiem, i oliwą z oliwek
- Rostbef z sosem francuskim
- Roladka z kurczaka nadziewana kaparami i suszonymi pomidorami
- Szparagi zawijane wędzonym łososiem w sosie islandzkim
- Śledź w trzech smakach: (w śmietanie z jabłkiem, w sosie musztardowo miodowym, w marynacie orientalnej)
- Schab po warszawsku
- Mix jaj garnirowanych

Sałatki - w stołach lub bufecie (100g na osobę):

- Sałatka z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską, parmezanem i grzankami
- Mix sałat z grillowanymi gęsiami wątróbkami, awokado, bekonem i winegretem malinowym
- Sałatka z szynki parmeńskiej z rozszponką, parmezanem i sezamem
- Sałatka z cykorii z serami pleśniowymi

I danie gorące - zupa i drugie danie - serwowane np. o godzinie 19:00

- Bulion z kołdunami ręcznie robionymi
- Zupa krem z pomidorów z grzankami
- Pierś z kurczaka grillowana w sosie tymiankowym, ziemniaki młode z koperkiem, bukiet surówek
- Łosoś pieczony w sosie porowym na białym winie, risotto z warzywami, ratatouille
- Bakłażan faszerowany grzybami i suszonymi pomidorami - wege

Grill - w godzinach 21:00-23:00

- Karkówka z grilla w sosie ziołowym
- Szaszłyki z kurczaka z warzywami
- Kiełbasa grillowa
- Kaszanka na grilla
- Kiełbasa biała koktajlowa
- Pierś z kurczaka z grilla
- Łosoś z grilla
- Warzywa na grill
- Mix sałat z warzywami z sosem winegretem
- Ogórki kiszone
- Ogórki małosolne
- Sosy do mięs grillowych mix
- Smalec wiejski z jabłkiem- słoik duży
- Pieczywo staropolskie



III danie gorące - serwowane np. o godzinie 1:00 (lub po oczepinach):

- Flaczki
- Zupa meksykańska z kolorową papryką i chili

IV danie gorące - serwowane np. o godzinie 3:00:

- Barszcz czerwony
- Pasztecik z mięsem/ pasztecik z kapustą i grzybami

Bufet słodkości:

- Owoce filetowane
- Szarlotka
- Sernik z brzoskwiniami
- Brownie
- Tarta z mascarpone z owocami
- Tiramisu lub Krem brulle
- Panna cotta
- Mus malinowy
- Mus czekoladowy
- Krem brulle
- Galanteria cukiernicza: mini babeczki czekoladowe, mini babeczki z owocami, mini babeczki z kajmakiem, trufle czekoladowe, mini szarlotka, mini serniczki, mini ptyś, mini eklerka z bitą śmietaną

Bufet kawowy:

- Kawa świeżo parzona/ kawa z ekspresu
- Herbata Lipton w kopertkach mix smaków
- Dodatki: cukier biały i brązowy, mleko, cytryna

Opcje dodatkowe:

- Napoje zimne bez limitu: soki w dzbankach (pomarańczowa, jabłko, czarna porzeczka), woda z cytryną i miętą, woda gazowana 0,25l, coca-cola 0,2l, fanta 0,2l, sprite 0,2l
 - Napoje zimne bez limitu: soki w dzbankach (pomarańczowa, jabłko, czarna porzeczka), woda z cytryną i miętą, coca-cola 1l, fanta 1l, sprite 1l
 - Lemoniada: cytrynowa, grejpfrutowa, pomarańczowa, arbużowa z bazylią, truskawkowa z miętą
 - Pieczony prosiak
 - Pieczony dzik
 - Stół wiejski: wędlina wędzona – kielbasa swojska, szynka wiejska w całości wędzona, polędwica, żeberka, salceson, kaszanka, baleron, boczek, smalec Staropolski, ogórki, pomidory, grzyby leśne marynowane
 - Tort
 - Fontanny czekolady
-



Propozycja II menu na przyjęcie weselne w cenie ok. 170 zł/os.

Przekąski - w stołach lub bufecie (4 porcje na osobę):

- Deska mięs pieczonych (schab z morelą, karkówka, galantyna z kurczaka, rolada, paszтет)
- Deska serów
- Płatki kurczaka grillowanego z grejpfrutem na rukoli i parmezanem
- Rostbef na różowo z sosem miodowym i marynowanymi grzybkami
- Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem cytrynowym
- Śledź w trzech smakach: (w śmietanie z jabłkiem, w sosie musztardowo miodowym, w marynacie orientalnej)
- Tatar wołowy z cebulką i ogórkami
- Paluszki drobiowe w sezamie z sosem czosnkowym

Sałatki - w stołach lub bufecie (100g na osobę):

- Sałatka z kurczakiem grillowanym i grejpfrutem
- Sałatka ze świeżego szpinaku z bekonem
- Sałatka z sera blue z truskawkami, roszponką i orzechami włoskimi
- Sałatka grecka z serem feta

I danie gorące - zupa i drugie danie - serwowane np. o godzinie 19:00

- Zupa cytrynowa z pulpecikami drobiowymi
- Zupa krem z cukini
- Roladki z indyka z warzywami juliene, gratin ziemniaczane, mix sałat z warzywami
- Łosoś pieczony w sosie porowym na białym winie, risotto z warzywami, trian prowansalski
- Papryka faszerowana warzywami z sosem pomidorowym - wege

II Danie gorące - serwowane np. o godzinie 21:00

- Eskalopki ze schabu w sosie grzybowym z tymiankiem, kopytka, gratin kalafiorowe
- Tarta szpinakowa z serem feta - wege

III danie gorące - serwowane np. o godzinie 23:00 (lub po oczepinach):

- Pierogi z mięsem
- Pierogi ruskie

IV danie gorące - serwowane np. o godzinie 2:00:

- Barszcz czerwony
- Pasztecik z mięsem/ pasztecik z kapustą i grzybami



Bufet słodkości:

- Owoce filetowane
- Szarlotka
- Sernik z brzoskwiniami
- Brownie
- Tarta z mascarpone z owocami
- Tiramisu lub Krem brulle
- Panna cotta
- Mus malinowy
- Mus czekoladowy
- Krem brulle
- Galanteria cukiernicza: mini babeczki czekoladowe, mini babeczki z owocami, mini babeczki z kajmakiem, trufle czekoladowe, mini szarlotka, mini serniczki, mini ptyś, mini eklerka z bitą śmietaną

Bufet kawowy:

- Kawa świeżo parzona/ kawa z ekspresu
- Herbata Lipton w kopertkach mix smaków
- Dodatki: cukier biały i brązowy, mleko, cytryna

Opcje dodatkowe:

- Napoje zimne bez limitu: soki w dzbankach (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka), woda z cytryną i miętą, woda gazowana 0,25l, coca-cola 0,2l, fanta 0,2l, sprite 0,2l **17 zł/os**
- Napoje zimne bez limitu: soki w dzbankach (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka), woda z cytryną i miętą, coca-cola 1l, fanta 1l sprite 1l **12 zł/os**
- Lemoniada: cytrynowa, grejpfrutowa, pomarańczowa, arbuzowa z bazylią, truskawkowa z miętą **10zł/l**
- Pieczony prosiak **1200 zł**
- Pieczony dzik **1500 zł**
- Stół wiejski: wędlina wędzona – kiełbasa swojska, szynka wiejska w całości wędzona, polędwica, żeberka, salceson, kaszanka, baleron, boczek, smalec Staropolski, ogórki, pomidory, grzyby leśne marynowane **1500zł**
- Tort - wyceniany oddzielnie
- Fontanny czekolady- wyceniane oddzielnie