



PROPOZYCJA MENU NA PRZYJĘCIE WESELNE NA SALI

Przystawki: 7 rodzajów do wyboru

Galantyna z kaczki z żurawinami
Schab ze śliwką glazurowany galaretką z wina Porto
Mostek cielęcy faszerowany
Tymbaliki z kurczaka z mango
Medaliony z polędwicy wieprzowej z musem brokułowym
Wybór pasztetów: z gęsi, z dzika, z jelenia
Wybór mięs pieczonych i wędlin
Plastry pieczonego indyka szpikowanego figami
Wołowina pieczona z sosem balsamico i prażonymi orzechami
Szynka parmeńska z mozzarellą i rucolą
Schab pieczony ze śliwką
Melon w szynce parmeńskiej
Befsztyk tatarski tradycyjny z jajkiem
Karkówka po andaluzyjsku faszerowana migdałami, oliwkami i daktylami
Mus z wędzonego pstrąga z prażonymi pistacjami
Rulony śledziowe z dymką i sosem miodowo-musztardowym
Roladki z łososia wędzonego z serem ricotta
Łosoś glazurowany
Tatar z łososia z jajkiem przepiórczym i kaparami
Filecik z pstrąga w winnej galaretkie
Śledź w trzech smakach
Rożki z szynki z nadzieniem krabowo- ananasowym
Ryba po grecku
Jaja garnirowane- mix
Tarta szpinakowa z serem pleśniowym
Pikle
Pieczywo (bułeczki hotelowe mix, świeżo wypiekane, chleby pszenne, razowe)
Sosy zimne

Sałatki: 3 rodzaje do wyboru

Sałatka Caprese z pomidorów z mozzarellą i świeżą bazylią
Sałatka z grillowanym kurczakiem, sałatą rzymską i parmezanem
Sałatka grecka z serem feta
Sałatka z rostbefu, z cykorią, kalafiorem i brokułem
Sałatka z szynką parmeńską, rucolą, pomidorkami cherry i parmezanem
Mix sałat z suszonymi pomidorami i ziołowymi grzankami
Sałatka z sera camembert z truskawkami, roszponką i orzechami włoskimi
Sałatka z grillowanym łososiem i pomidorkami cherry na zielonej sałacie
Sałatka z makaronu Tricolore z pepperoni, oliwkami i suszonymi pomidorami
Sałatka z paluszków krabowych z kalafiorem Romanesco i migdałami

Zupa: 1 rodzaj do wyboru

Krem z borowików
Krem z zielonego groszku z groszkiem ptysiowym
Krem z brokułów z grzankami
Krem z pomidorów z groszkiem ptysiowym
Tradycyjne flaki Polskie
Rosół z kury z kołdunami



Barszcz czerwony z uszkami
Żurek z kiełbaską i jajkiem

Danie gorące I, serwowane: 1 rodzaj do wyboru

Grillowane fileciki z kurczaka na placuszkach z cukinii z duszonymi grzybami
De volaille z kurczaka
Piersi z kurczaka zapiekane z pomidorami i mozzarellą
Roladka z kurczaka nadziewana kaparami i suszonymi pomidorami
Wołowina pieczona po polsku
Steki ze schabu podawane z duszonymi grzybami i ziołami
Połędwiczka wieprzowa w sosie kaparowym z nutą sera pleśniowego
Medalion z indyka w słonecznikowej panierce
Kaczka podawana pod osłoną żurawinową

Danie gorące II, serwowane: 1 rodzaj do wyboru, a w przypadku bufetu szwedzkiego 2 dania do wyboru

Zraziki wieprzowe z boczkiem i ogórkiem małosolnym
Sola w porowej bejcy
Mintaj w słonecznikowej panierce
Szaszłyk drobiowo-wieprzowo-warzywny
Kotlet szwajcarski z camembertem
Karkówka duszona w piwie

Danie gorące III serwowane: 1 rodzaj do wyboru, w przypadku bufetu szwedzkiego 2 dania do wyboru

Węgierska zupa gulaszowa
Boeuf Strogonof
Gyros z indyka z dipem ziołowo-czosnkowym
Bigos staropolski
Gulasz tajski z piersi z kurczaka

Dodatki do dań gorących: 3 rodzaje do wyboru

Ziemniaki puree
Ziemniaki z wody z koperkiem
Ziemniaki opiekane w ziołach
Kopytka
Kluski śląskie
Kasza gryczana
Kasza pęczak
Kasza jęczmienna
Ryż
Bukiet surówek (3 rodzaje)
Bukiet warzyw gotowanych
Marchewka baby
Buraczki z miodem na gorąco

Desery- bufety deserowe

Fontanna czekoladowa z dodatkami
Owoce filetowane na paterach
Wybór ciast domowych i owoców (szarlotka, sernik, drożdżowe, makowce, owoce itp.)
Musy owocowe i czekoladowe (z ciemnej czekolady, z białej czekolady, mandarynkowy, malinowy)
Galanteria cukiernicza (mini eklerki z bitą śmietaną, mini ptysie z bitą śmietaną, mini babeczki z owocami, mini babeczki z kajmakiem, mini trufle czekoladowe)



Cukierki czekoladowe i owocowe

Napoje zimne i gorące open

Kawa świeżo parzona

Herbata (różne warianty smakowe do wyboru)

Woda mineralna, soki owocowe, napoje gazowane

Dodatkowo proponujemy:

*Kącik wiejski (szynka wieprzowa z nogą pieczona w piwie, wybór kiełbas i wędlin wiejskich, smalec domowy, ogórki kiszone, sałatka jarzynowa, śledzie w oleju, pieczywo wiejskie, sosy)

*Tort (Smak, wielkość, kształt, cena do ustalenia)

*Fontanna czekoladowa (wielkość, ilość czekolady do ustalenia)

