



Menu weselne II
100% dań na osobę
214 pln

Przywitanie gości lampką wina musującego,
a Młodej Pary chlebem i solą

Na początek

Pasta z łososia z koperkiem na plastrach świeżego ogórka
Wytrawna tartaletka z pomidorami, cebulą dymką i bazylią

Zupa serwowana w bulionówkach

Krem z białych warzyw z polskim pesto z pietruszki

Danie główne serwowane na półmiskach

Roladki z szynki z boczkiem i suszoną śliwką
Dorsz smażony w delikatnej panierce
w sosie śmietanowo - cytrynowym z koperkiem
Rolada z piersi kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
Bitki wołowe w sosie pieczeniowym z grzybami

Dodatki

Ziemniaki gotowane / Kasza gryczana / Domowe kopytka
Buraczki na ciepło / Gotowane warzywa
Dwa rodzaje surówek (do ustalenia w zależności od sezonu)

Napoje bez ograniczeń

Woda niegazowana z cytryną, miętą lub żurawiną
Kawa / Herbata / Soki owocowe 100%

Deser

Sernik w polewie lukrowej
Snickers z kajmakiem i orzechami
Biszkopt z kremem budyniowym, owocami i galaretką

Zimna kolacja

Pieczone mięsa z sosem chrzanowo-śmietankowym:

Karkówka z czosnkiem i majerankiem

Boczek z chrupiącą skórką

Rolada z indyka z warzywami

Domowe pasztety z żurawiną

Swojskie wędliny z Folwarcznej wędzarni z ostrą musztardą

W galarecie:

fileciki z pstrąga

schab w maładze z suszonymi owocami

tymbaliki z kurczaka

Sałaty:

Carpaccio z pieczonego buraka na rukoli z kozim serem

i orzechami polane malinowym vinaigrette

Zielone sałaty z grillowanym kurczakiem i sosem jogurtowo-czosnkowym

Mieszane sałaty z rukolą, gruszką, serem roquefort i orzechami

polane sosem miodowo - balsamicznym

Tarty wytrawne:

Z grzybami, cebulą dymką i zieloną pietruszką

Ze szpinakiem i orzeszkami pini

Roladki naleśnikowe na dwa sposoby: z łososiem, kremowym serkiem

i koperkiem oraz ze szpinakiem, czosnkiem, pieczoną papryką i serem

roquefort podane z sosem miodowo – musztardowym

Śledzik w oleju z cebulką i marchewką

Sałatka śledziowa z gruszką i ziemniakiem



Dodatki

Pieczywo mieszane
Smalec / Ogórki / Masło / Marynaty
Sosy na zimno

Ok. 22:30

Pierś z indyka z żurawiną i gruszką
podana na puree ziemniaczanym z dodatkiem pieczonej cebuli w towarzystwie
duszonego zielonego groszku, szalotki i zielonej pietruszki

Po 1:30 w nocy

Żurek po staropolsku z jajkiem i białą kielbasą