



Menu weselne IV
100% dań na osobę
286 pln

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

Na początek

Wytrawne ptysie w trzech smakach:
z nadzieniem grzybowym, warzywnym i rybnym

Zupa serwowana w wazach

Zupa z leśnych grzybów z makaronem

Danie główne serwowane na półmiskach

Sznicelki cielęce z sosem maślano - cytrynowym

Pieczony łosoś z ziołami

Piersi z kaczki z sosem pomarańczowo-żurawinowym

Pieczone polędwiczki wieprzowe nacierane ziołami i sosem sojowym
w śmietanowym sosie z zielonym pieprzem

Zrazy wołowe po staropolsku

Dodatki

Domowe kopytka / Ziemniaki gotowane / Kasza gryczana

Zapiekane ziemniaki ze śmietaną i rozmarynem

Gotowane warzywa / Buraczki zasmażane

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

4 rodzaje ciast:

Sernik w polewie lukrowej

Szarlotka na kruchym cieście z kruszonką

Marchewkowe z bakaliami

Pleśniak na kruchym cieście, z powidłami śliwkowymi, bezą i kruszonką

Babeczki z kajmakiem i bakaliami

Owoce sezonowe

Kolacja na zimno

Pieczone mięsa serwowane z sosem chrząnowo-śmietankowym:

Pieczony rostbef delikatnie różowy

Rolada z boczku z czosnkiem i śliwką pieczoną na gałązkach rozmarynu

Cielęcina szpikowana słoniną i czosnkiem

Karkówka w ziołach

Domowe pasztety z żurawiną

Swojskie wędliny z Folwarcznej wędzarni z ostrą musztardą

W galarecie:

Łosoś

Szczupak faszerowany

Udziec z indyka z warzywami

Nóżki wieprzowo cieleńce

Wędzone ryby podawane z sosem miodowo - musztardowym:

Łosoś na zimno i ciepło

Węgorz

Halibut

Pstrąg



Sałaty:

Półgęsek na rukoli z pomidorami i parmezanem
skropiony oliwą i polany kremem balsamicznym
Sałaty mieszane z gruszką, serem roquefort, orzechami,
winogronami polane sosem miodowo - balsamicznym
Faszerowane pomidory z warzywami i serem feta podane na sałatach

Tarty wytrawne:

Z grzybami, cebulą dymką i zieloną pietruszką
Z gruszką i kozim serem

Tatar wołowy - serwowany przez kelnerów
Panierowane pieczarki faszerowane na trzy sposoby

Sałatka śledziowa na dwa sposoby:
z gotowanym ziemniakiem, świeżą gruszką i parzoną cebulą
z duszoną gruszką, żurawiną i czerwoną cebulą
Śledzik w oleju z marchewką

Dodatki

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

Ok. 22:30

Dzik serwowany przez leśniczego
podany z kaszą gryczaną lub pieczonymi ziemniakami i buraczkami na ciepło

Po 1:30 w nocy

Strogonoff