



## **Propozycja menu weselnego**

Kieliszek wina musującego na powitanie wliczony w cenę menu

### **(obiad serwowany)**

#### **Zupa**

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

- Tradycyjny rosół z domowym makaronem
- Krem brokułowo – szpinakowy z ziołowymi grzankami
- Klasyczne flaczki wołowe
- Lekko pikantny krem pomidorowo – paprykowy
- Zupa z suszonych borowików z łazankami

#### **Danie główne mięsne**

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

- Ossobuco cielęce duszone w czerwonym winie, warzywa korzeniowe, sycylijskie ziemniaczki, gremolata kolendrowa
- Delikatnie pieczony schab wieprzowy, sos borowikowy, kluski śląskie, pieczony brokuł
- Pieczone skrzydełka z kurczaka faszerowane podrobami, ryż basmati, warzywne tagliatelle
- Roladki z kurczaka nadziewane szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem mozzarella, francuskie kluseczki, bukiet warzyw gotowanych, sos szafranowy

#### *Opcjonalnie danie wegetariańskie/wegańskie*

- Pęczotto z dynią, jarmużem i selerem naciowym
- Ratatouille
- Falafel z sosem tahini
- Grillowany kalafior, tofu, pestki granatu

#### **Deser**

(do wyboru jedna z poniższych propozycji)

- Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
- Puchar lodowy z sezonowymi owocami i bitą śmietaną
- Tiramisu z musem z mascarpone
- Czekoladowe brownie z kremem malinowym

#### **Przekąski zimne w stołach lub bufecie**

- Trojanowska deska wędlin i mięs pieczystych
- Srebrzyste śledzie barszkujące w pałacowych nalewkach z marynowanymi grzybkami
- Paszty z dziczyzny wśród staropolskich sosów (tatarski, borówkowy)
- Deska serów z bakaliami, smażona żurawina
- Jajka faszerowane kolorowymi pastami (pieczarkowa, z szynki, z łososia wędzonego)
- Łosoś gravelax, sos musztardowy, kapary
- Delikatny schab z musem chrzanowym w galarecie
- Indyk w maladze z owocami



Ryba faszerowana pod rubinową galareta  
Tymbaliki drobiowe, wieprzowe oraz rybne

#### **Dodatki do menu**

Wybór marynat: korniszony, patisony, grzybki marynowane, kolorowe papryki

Dipy i sosy: tatarski, cumberland, czosnkowy, musztardowy

Wybór pieczywa: ciemne, razowe, pszenne, bułeczki

Masła smakowe: ziołowo – czosnkowe, paprykowe, naturalne

#### **Sałatki**

Sałatka z kozim serem, owocami sezonowymi i musem malinowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Młody szpinak, prażone orzechy, parmezan, sos balsamiczny

Sałatka z wędzonym kurczakiem, ananasem i orzechami pinii

#### **II Danie Ciepłe – rybne lub mięsne**

(do wyboru jedno danie rybne lub mięsne)

Polędwica z dorsza norweskiego, kremowe risotto, szparagi, sos holenderski

Roladki z miętusa, kasza kus-kus, warzywa grillowane, sos marinara

Noga z kaczki confit, potato gratin, marynowane buraczki, sos winny

Polędwiczki wieprzowe, puree z selera, duszone borowiki

#### **III Danie Ciepłe serwowane przed północą**

Pieczony udziec wieprzowy serwowany przez kucharza, podany z pieczonymi ziemniakami,  
duszonymi pieczarkami, ogórkiem małosolnym i sosem myśliwskim

#### **TORT WESELNY – smak do ustalenia**

#### **Dania gorące podawane po północy (do wyboru 2)**

Strogonow z polędwicy wołowej

Gulasz cygański z szynki wieprzowej

Barszcz czerwony z drożdżowym pasztecikiem

Żur na zakwasie chlebowym z jajkiem i białą kiełbasą

#### **Bufet słodki**

Ciasta wypiekane w Talarii:

sernik, jabłecznik, Pani Walewska, biszkopt z owocami

Owoce filetowane i w całości

Kolorowe sałatki owocowe

Beza z truskawkami

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane

Cena:

**399,00 zł** za osobę