

weselne menu

235 ZŁ / OS.

menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, dzieci do lat 9, DJ oraz fotograf - 50% ceny

Przywitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego

zupa

Krem grzybowy z kluskami lub rosół z makaronem

danie ciepłe

(dwa do wyboru)

De Volaille ze serem, z pieczarką lub masłem / Zrazy wieprzowe

Pierś w pesto ziołowym, pomidorem i mozarellą

Schab duszony z pieczarkami / Pikantne udka kurczaka po tajsku

Ziemniaki zapiekane w ziołach, ryż, ziemniaki z koperkiem

Surówki trzy rodzaje

przekąski zimne

Mięsa pieczone (schab, karkówka, szynka)

Rolada drobiowa ze szpinakiem i fetą

Musze faszerowane suszonymi pomidorami i parmezanem

Ryby wędzone (pstrąg, łosoś, flądra, dorsz)

Pstrąg w galarecie cytrynowej

Roladki z serkiem ziołowym i łososiem / Śledź po żuławsku

Rauty warzywne

Czerwone papryczki faszerowane dorszem

Sałatka cezar / Sałatka grecka / Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sos chrzanowy / Sos żurawinowy / Słodka ziołowa musztarda

Pieczywo mieszane, masło

dania na gorąco serwowane w trakcie wieczoru

(dwa do wyboru)

Udka z kurczaka na warzywach Julienne / Kurczak po Tajsku
Pieczeń rzymska w sosie śmietanowym
Eskalopki wieprzowe z sosem serowym

po północy

(do wyboru)

Strogonoff ze schabu / Barszcz czerwony z pasztecikiem

Owoce

Aperitif, wino, wódka, napoje zimne i gorące

.....

We własnym zakresie

Tort weselny / Oprawa muzyczna

poprawiny

45 zł/osoba 13:00 - 20:00

Żurek staropolski lub Kwaśnica

Pierś z kurczaka wolno pieczona na bukiecie warzyw

Pozostałe dania z poprzedniego dnia

.....

Śniadanie - 20 zł/osoba - stół szwedzki

Nocleg - 50,00 zł/osoba

Stół wiejski

weselne menu

275 ZŁ / OS.

menu dla dzieci do lat 3 bezpłatnie, dzieci do lat 9, DJ oraz fotograf - 50% ceny
Przywitanie chlebem i solą oraz lampką wina musującego

zupa

Rosół z kaczki i makaronem szpinakowym lub grzybowa z makaronem Fusilli, lub bulion rybny z kawałkami łososia i warzywami Julienne

danie ciepłe

DANIE CIEPŁE (dwa do wyboru)

Karkówka zapiekana serem / Polędwiczka wieprzowa w sosie Cafe de Paris / Konfitowane udko z kaczki w sosie wiśniowym
Stek schabowy z kostką i karmelizowaną marchewką
Policzki wieprzowe duszone z warzywami
Ziemniaki zapiekane w ziołach, ryż cytrynowy, kopytka / Bukiet surówek

przekąski zimne

Rolada ze schabu z suszonymi owocami i marmoladą
Rolada drobiowa z musem paprykowym
Schab w ziołach / Soczysta karkówka z lubczykiem
Szynka nacierana chrzanem / Indyk duszony w kurkach
Ryby wędzone (pstrąg, łosoś, flądra, halibut, dorsz)
Pulpeciki rybne w salsie warzywnej / Tatar z łososia
Roladki ze szpinakiem i łososiem / Śledzik w dwóch odstonach
Grillowane warzywa z dorszem / Sałatka z kurczaka z ananasem
Sałatka grecka / Sałatka z rukolą i grillowanym łososiem
Tradycyjna sałatka jarzynowa
Sos chrzanowy / Sos żurawinowy / Słodka ziołowa musztarda
Pieczywo mieszane, masło

dania na gorąco serwowane w trakcie wieczoru

(dwa do wyboru)

Pieczona golonka w piwie na zasmażanej kapuście kiszonej
Żebra wieprzowe w miodzie i musztardzie francuskiej
Kaszotto w sosie bekonowym / Zrazy wołowe

po północy

(do wyboru)

Bogracz z ciepłą bułeczką naszego wypieku / Barszcz czerwony
z krokietem

Owoce

Aperitif, wino, wódka, napoje zimne i gorące

.....

We własnym zakresie

Tort weselny / Oprawa muzyczna

poprawiny

45 zł/osoba 13:00 - 20:00

Żurek staropolski lub Kwaśnica

Pierś z kurczaka wolno pieczona na bukiecie warzyw

Pozostałe dania z poprzedniego dnia

.....

Śniadanie - 20 zł/osoba - stół szwedzki

Nocleg - 50,00 zł/osoba

Stół wiejski