

Menu weselne 2019

Wariant III - 260,00 zł /os

Zupa

Rosół z makaronem i kluskami wątrobianymi
Krem z borowików z grzankami
Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałowymi

Danie główne

Rolada wołowa/ udko kaczki/ sakiewka ze schabu z farszem grzybowym/ roladka drobiowa z warzywami/
kotlet po szwajcarsku/ policzki wieprzowe sous vide w sosie borowikowym

Dodatki

Ziemniaki, kluski, frytki, sos pieczeniowy
Czerwona kapusta, surówka z marchwi, z pomarańczą
Kapusta biała ze świeżym ogórkiem, buraczki z cebulką

Deser do wyboru

Panna cotta z musem truskawkowym
Lody z musem malinowym
Bezowa chmurka z sosem owocowym

Tort weselny

z cukierni Manufaktura Smaku do wyboru przez Parę Młodą

Trzy rodzaje ciasta

Sernik, słonecznikowe, owocowe z galaretką, wiśniowe z czekoladą

Owoce sezonowe

Zimna płyta

Półmisek domowych wędlin, półmisek mięs pieczonych, pnie serów różnego rodzaju, sałatka brokułowa, sałatka z tuńczykiem, sałatka włoska z sosem miodowo cytrynowym, serek gazdowski z żurawiną, śledzik z cebulką, śledzik w sosie jogurtowym, śliwki kalifornijskie zawijane w boczku z sosem francuskim, przekąski z ryby wędzonej, roladka szpinakowa z łososiem, galaretka drobiowa wieprzowa i warzywna, pieczywo, masło

Kolacja pierwsza

Polędwica z dorsza z warzywnym gratine i surówka z białej kapusty
lub

Medaliony z indyka zapiekane z mozzarellą i pomidorami, ryż z warzywami i bukiet sałat lub
Pręga wołowa sous vide, kluseczki ziołowe, sos z zielonym pieprzem, warzywa na parze

Kolacja druga

Udziec wieprzowy na kapuście z grzybami, kasza gryczana, ziemniaczki opiekane, sałatka z ogórka kiszzonego
lub

Roladka wieprzowa nadziewana kurkami, sos, kluski ziołowe

Kolacja trzecia

Barszcz z pasztecikiem francuskim

Bogracz z kluseczkami

Pikantna zupa gulaszowa z grzankami



Dolce Vita

HOTEL I RESTAURACJA

