

Menu weselne 2022

Wariant IV 280,00

Zupa

Rosół z makaronem i kluskami wątrobianymi

Krem z borowików z grzankami

Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałowymi

Danie główne

rolada wołowa/ udko kaczce/ 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

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 I

Polędwica z dorsza z warzywnym gratine i surówka z białej kapusty lub
Medaliony z indyka zapiekane z mozzarełą i pomidorami, ryż z warzywami
i bukiet sałat lub
Pręga wołowa sous vide, kluseczki ziołowe, sos z zielonym pieprzem, warzywa
na parze

Kolacja II

Udziec wieprzowy na kapuście z grzybami,
kasza gryczana, ziemniaczki opiekane, sałatka z ogórka kiszzonego lub
Roladka wieprzowa nadziewana kurkami, sos, kluski ziołowe

Kolacja III

Barszcz z pasztecikiem francuskim
Pikantna zupa gulaszowa z grzankami
Boeuf strogonow

Wódka bez ograniczeń 40,00zł/os

Wódka, wino i piwo bez ograniczeń 50,00zł/os

Napoje gazowane 20,00zł/os

All inclusive (wódka, wino, piwo, napoje gazowane) 65,00zł/os