

Menu weselne 2024

Wariant Srebrny 320,00zł

**Powitanie chlebem i solą
Aperitif z musującym winem**

Zupa

Rosół weselny

Danie główne

(Po dwa kawalki mięsa na osobę)

Rolada wołowa śląska

Indyk zapiekany z oscypkiem i żurawiną

Przysmak schabowy z nadzieniem leśnym

Nuggetsy dla najmłodszych

Sos pieczeniowy

Dodatki skrobiowe

(trzy do wyboru)

Frytki

Ziemniaki gotowane

Kluski śląskie

Ziemniaczki opiekane

Dodatki warzywne

(trzy do wyboru)

Modra kapusta ze śliwką

Marchewka z pomarańczą

Buraczki z cebulą

Biała kapusta z świeżym ogórkiem

Ciasta

(trzy do wyboru)

Sernik

Czekoladowe z wiśnią i kruszonką

Owocowe z galaretką

Babeczki z kremem i świeżymi owocami

Marlenka
Słonecznikowe z kremem

**Dodatkowo polecamy nasz bufet słodkości z deserkami – więcej informacji w Dodatkowej Ofercie Weselnej*

Zimna płyta w formie bufetu

Swojskie wędliny, sery tradycyjne, sery pleśniowe, mięsa pieczone własnego wyrobu, śledzie w różnych odsłonach, galaretki wieprzowe, tymbalik drobiowy, jajka w tatarskim sosie, sałatka do wyboru jeden rodzaj: sałatka włoska z koperkiem i ogórkiem, sałatka bawarska, sałatka parmeńska, mix przekąsek m.in. (koreczki, babeczki faszerowane, słone ciastka francuskie, dip) tortille mix, kofty z dipem, torty z pastami, krakersy z pastą serową, pieczywo, masło

Kolacja I serwowana

Płonący stół – udziec wieprzowy podawany z ziemniaczkami opiekany i kapustą zasmażaną z dodatkiem musztardy i chrzanu

Kolacja II w bufecie

Pierś z kurczaka saute z sosem a'la carbonara, sałatka z kapusty pekińskiej i duffinki

Kolacja III serwowana

Barszcz z krokiem mięsnym

**Kawa, herbata, w bufecie, soki jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną
na stołach bez ograniczeń**

Menu weselne 2024

Wariant Złoty 340,00zł

**Powitanie chlebem i solą
Aperitif z musującym winem**

Zupa

(jedna do wyboru)

Rosół weselny

Krem z białych warzyw z grzankami

Krem paprykowo – pomidorowy z bazylią

Danie główne

(Po dwa kawalki mięsa na osobę)

Rolada wołowa śląska

Przysmak schabowy z nadzieniem leśnym

Polędwiczki wieprzowe sous-vide w sosie grzybowym

Kotlet po szwajcarsku

Sos pieczeniowy

Dodatki skrobiowe

(Trzy do wyboru)

Frytki

Ziemniaki gotowane

Kluski śląskie

Ziemniaczki opiekane

Dodatki warzywne

(Trzy do wyboru)

Modra kapusta ze śliwką

Surówka z selera z orzechami i mandarynką

Buraczki z cebulą

Biała kapusta z świeżym ogórkiem

Deser

Panna cotta z musem owocowym
Lody waniliowe z musem owocowym i bitą śmietaną

**Dodatkowo polecamy nasz bufet słodkości z deserkami – więcej informacji w Dodatkowej Ofercie Weselnej*

Ciasta (cztery do wyboru)

Sernik
Czekoladowe z wiśnią i kruszonką
Owocowe z galaretką
Babeczki z kremem i świeżymi owocami
Marlenka
Słonecznikowe z kremem

Owoce sezonowe

Zimna płyta w formie bufetu

Swojskie wędliny, sery tradycyjne, sery pleśniowe, mięsa pieczone własnego wyrobu, śledzie w różnych odsłonach, galaretki wieprzowe, tymbalik drobiowy, jajka w tatarskim sosie, sałatka do wyboru jeden rodzaj: sałatka włoska z koperkiem i ogórkiem, sałatka bawarska, sałatka parmeńska, mix przekąsek m.in. (koreczki, babeczki faszerowane, słone ciastka francuskie, dip) tortille mix, kofty z dipem, torty z pastami, krakersy z pastą serową, pieczywo, masło

Kolacja I serwowana

Roladka z indyka nadziewana warzywami w sezamie, puree paprykowo-ziemniaczane i lekka sałatka z dresingiem

Kolacja II w bufecie

Karkówka pieczona z grzybowym sosem leśnym z ziemniaczkami opiekany i warzywa na parze z dresingiem

Kolacja III serwowana

Bogracz

Menu weselne 2024

Wariant Kryształowy 360,00zł

**Powitanie chlebem i solą
Aperitif z musującym winem**

Zupa

Rosół weselny
Krem z białych warzyw z grzankami
Krem paprykowo – pomidorowy z bazylią

Danie główne

(Po 2 kawalki mięsa na osobę)

Rolada wołowa śląska
Przysmak schabowy z nadzieniem leśnym
Indyk z grillowanymi warzywami
Kotlet de volaille
Sos pieczeniowy i grzybowy

Dodatki skrobiowe

(Trzy do wyboru)

Frytki
Ziemniaki gotowane
Kluski śląskie
Ziemniaczki opiekane

Dodatki warzywne

(Trzy do wyboru)

Modra kapusta ze śliwką
Surówka z selera z orzechami i mandarynką
Buraczki z cebulą
Biała kapusta z świeżym ogórkiem
Bukiet warzyw na parze

Deser

Panna cotta z musem owocowym
Lody waniliowe z musem owocowym i bitą śmietaną
Beza z mascarpone z owocami i musem malinowym

**Dodatkowo polecamy nasz bufet słodkości z deserkami – więcej informacji w Dodatkowej Ofercie Weselnej*

Ciasta (pięć do wyboru)

Sernik
Czekoladowe z wiśnią i kruszonką
Owocowe z galaretką
Babeczki z kremem i świeżymi owocami
Marlenka
Słonecznikowe z kremem

Owoce sezonowe

Zimna płyta w formie bufetu

Swojskie wędliny, sery tradycyjne, sery pleśniowe, mięsa pieczone własnego wyrobu, śledzie w różnych odsłonach, galaretki wieprzowe, tymbalik drobiowy, jajka w tatarskim sosie, sałatka do wyboru jeden rodzaj: sałatka włoska z koperkiem i ogórkiem, sałatka bawarska, sałatka parmeńska, mix przekąsek m.in. (koreczki, babeczki faszerowane, słone ciastka francuskie, dip) tortille mix, kofty z dipem, torty z pastami, krakersy z pastą serową, pieczywo, masło

Kolacja I serwowana

Filet z dorsza czarnego z puree chrzanowo – ziemniaczanym z fasolką szparagową i białym sosem winnym

Kolacja II serwowana

Mięso ogniste w formie gulaszu podawane z tradycyjnym knedlem czeskim

Kolacja III serwowana

Barszcz z krokietem lub bogracz

**Kawa, herbata, w bufecie, soki jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną
na stołach bez ograniczeń**

Menu weselne 2024

Wariant Diamentowy 380,00zł

Powitanie chlebem i solą Aperitif z musującym winem

Zupa (do wyboru)

Rosół weselny
Krem z białych warzyw z grzankami
Krem paprykowo – pomidorowy z bazylią
Krem z borowików

Danie główne (Po 2,5 kawałka mięsa na osobę)

Rolada wołowa śląska
Pieczeń z indyka w cytrynowej marynacie sous-vide okraszona sosem z lubczyku i białego
wina podana w rawierce
Porowa rozkosz (drób faszerowany porem duszonym na śmietanie)
Drobiowy sekret kucharz (de vollaile z papryką, mini ogórkiem i salami)
Kieszeń ze schabu z oscypkiem i żurawiną
Sos pieczeniowy i grzybowy

Dodatki skrobiowe

Frytki
Ziemniaki z maślaną okrasą
Kluski śląskie
Ziemniaczki opiekane

Dodatki warzywne (cztery do wyboru)

Modra kapusta ze śliwką
Surówka z selera z orzechami i mandarynką
Surówka z kalafiora
Warzywa grillowane i faszerowane
Kandyzowane buraki

Deser

(do wyboru)

Lody waniliowe z musem owocowym i bitą śmietaną

Panna cotta z musem owocowym

Deser z nasion chia z musem brzoskwiowym

Tiramisu

Beza z mascarpone, owocami sezonowymi i musem malinowym

**Dodatkowo polecamy nasz bufet słodkości z deserkami – więcej informacji w Dodatkowej Ofercie Weselnej*

Ciasta

(pięć do wyboru)

Sernik

Czekoladowe z wiśnią i kruszonką

Owocowe z galaretką

Babeczki z kremem i świeżymi owocami

Marlenka

Słonecznikowe z kremem

Owoce sezonowe

Zimna płyta

(w formie bufetu)

Swojskie wędliny, sery tradycyjne, sery pleśniowe, mięsa pieczone własnego wyrobu, śledzie w różnych odsłonach, galaretki wieprzowe, tymbalik drobiowy, jajka w tatarskim sosie, sałatka do wyboru jeden rodzaj: sałatka włoska z koperkiem i ogórkiem, sałatka bawarska, sałatka parmeńska, mix przekąsek m.in. (koreczki, babeczki faszerowane, słone ciastka francuskie, dip) tortille mix, kofty z dipem, torty z pastami, krakersy z pastą serową, pieczywo, masło

(podawana w stoły)

Tatar z aioli i grzanką, koreczki mięsne i warzywne, roladka szpinakowa, mix europejskich serów, mini tortille, babeczki na słono, vol au venty, galaretki drobiowe, jaja przepiórcze

Kolacja I podawane na półmiskach

Półmisek dziczyzny (perliczka, bażant)

Polędwiczki sous-vide z sosem leśnym

Ziemniaki faszerowane warzywami i mięsem

Sos porzeczkowy, kapusta zasmażana

Kolacja II – do wyboru

Sandacz lub dorsz w sosie cytrynowym podawany ze szparagami, ziemniaczki opiekane i bukiet warzyw
(serwowane)

Udziec wieprzowy, ziemniaki opiekane, kapusta zasmażana, chrzan, musztarda
(serwowane)

Kolacja III serwowana

Mięso ogniste w formie gulaszu podawane z tradycyjnym czeskim knedlem

**Kawa, herbata, w bufecie, soki jabłkowy i pomarańczowy, woda z cytryną
na stołach bez ograniczeń**