

Propozycja menu I – 169 PLN/os

Przekąski na stół:

- Śledzie w zalewie z wędzoną słodką papryką
- Marynowane papryczki pepperoni
- Polski smalczyk z tartym jabłkiem i chlebem razowym
- Plastry sera korycińskiego, bukiet pomidorów, pesto bazyliowe
- Pieczenie mięsne w zalewie korzennej podane z ziemniakami

Dania serwowane:

- Rubinowy barszczyk, balsam malinowy z pierożkami z suszonych grzybów
- Schab z kostką, karmelizowana pietruszka, bezy ziemniaczane, sos szałwiowy

Tort: niezwykle i smaczne z Pracowni Artystycznej Igi Sarzyńskiej
Tort weselny (opcja: słodki stół - tort i inne słodkie ozdoby weselne)

Deser serwowany na stół:

- Tradycyjny sernik
- Szarlotka pod kruszonką
- Trufle kawowe z serka mascarpone

Sezonowo:

- Szparagi
- Chłodnik

Prosimy składać zapytania na adres: info@restauracjakuchniaiwino.pl lub telefonicznie +48 818810876

Propozycja menu II – 199 PLN/os

Na powitanie:

- Lampka wina
- Tarta z kozim serem, pomidorki koktajlowe, rukola, oliwa dyniowa
- Consomme z grzybów, pierożki mięsne
- Polędwiczka wieprzowa, risotto z pęczaku, groszek cukrowy, sos maślany, tymianek

Bufet:

- Śledź w śmietanie z kaparami, galaretka z zielonego jabłka
- Deska mięs pieczonych z żurawiną
- Ogórki małosolne
- Wędzony pstrąg
- Świeże sałata, ser koryciński, pestki dyni, owoce sezonowe
- Carpaccio gruszkowe, ocet porzeczkowy, orzechy
- Marynowane grzybki, ogórki, papryczki
- Sernik ze śliwka, na spodzie czekoladowym
- Beza z kremem i migdałami
- Tarta gruszkowa

Tort: niezwykle i smaczne z Pracowni Artystycznej Igi Sarzyńskiej
Słodki stół - wspaniały tort i inne słodkie ozdoby weselne

Prosimy składać zapytania na adres: info@restauracjakuchniaiwino.pl lub telefonicznie +48 818810876

Propozycja menu III - 249 PLN/os

Na powitanie:

- Lampka Kir Royal

Serwowane:

- Carpaccio z łososia, pesto, ser Bursztyn, jabłuszka kaparowe
- Krem z białych warzyw, oliwa cytrynowa, z wiórkami mozzarelli

- Noga kaczki confit, czerwona kapusta, żurawina, kluseczki leniwe, sos wiśniowy

- Gałka lodów naszej produkcji

Bufet:

- Brokuł z prażonymi płatkami migdałów

- Sałatka ziemniaczana, bekon, ogórek kiszony

- Śledź w porzeczce, kapary, krem fresh, marynowana czerwona cebulka, olej lniany

- Deska wędzonych ryb (pstrąg, karp, łosoś)

- Galantyna z kurczaka, z suszonymi morelami i musztardą gruboziarnistą

- Świeże owoce sezonowe

- Roladki z cukinii, faszerowane twarożkiem na ostro, pesto

- Pieczywo mieszane

- Sery regionalne

- Hummus

- Ciasto owocowe

- Mus czekoladowy

- Ciasto Jabłkowe na mące razowej

Tort: niezwykle i smaczne z Pracowni Artystycznej Igi Sarzyńskiej

Słodki stół - wspaniałe torty i inne słodkie ozdoby weselne

Prosimy składać zapytania na adres: info@restauracjakuchniaiwino.pl lub telefonicznie +48 818810876

Propozycja menu IV - 269 PLN/os

Na powitanie:

- Lampka Kir Royal - wino musujące Prosecco z creme de cassis

Serwowane:

- Capelotti, kozi ser, mus z buraka, rukola
- Bursztynowy rosół z królika, kluseczki razowe z estragonem
- Jesiotr, puree ziemniaczane, świeża sałata, pomidory koktajlowe, kapary lub Jagnięcina, mus śliwkowy, dynia, kopytka palone na maśle (do wyboru)
- Gruszka z sosem czekoladowym, lody waniliowe

Bufet:

- Rostbef pomidorki koktajlowe, kapary, pomidor suszony, rukola, marynowany zielony pieprz (serwowane)
- Grawelax z łososia
- Matias, czarna porzeczka, jabłuszka kaparowe
- Deska ryb wędzonych (pstrąg, jesiotr, karp)
- Deska mięs pieczonych (trzy rodzaje)
- Ogórek małosolny
- Kozi ser burak czerwony, rukola
- Pierozki w dwóch odsłonach: z mięsem cielęcym oraz bocznikiem
- Delikatny sernik, czekolada
- Mus waniliowy
- Tarta czekoladowa
- Trufle kawowe

Tort: niezwykle i smaczne z Pracowni Artystycznej Igi Sarzyńskiej
Słodki stół - wspaniały tort i inne słodkie ozdoby weselne

Prosimy składać zapytania na adres: info@restauracjakuchniaiwino.pl lub telefonicznie +48 818810876