

MENU WESELNE W CENIE 170 ZŁ / OSOBA

UROCZYSTY OBIAD

Przystawka

- Marynowane płatki kurczaka na kruchej sałacie z balsamicznym vinegret

Zupy (1 do wyboru)

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z leśnych grzybów w aromacie świeżych ziół
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto i parmezanem
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i paluszkami grissini
- Krem z brokułów z czosnkową nutą i groszkiem ptysiowym

Danie główne

- Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serkiem Philadelphia w sosie z pieczonej papryki, podany z ziemniakami i sezonowymi surówkami

Deser

- Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym


Zimna płyta

- Deska serów pleśniowych, podana z miodem i winogronami
- Półmisek delikatnych mięs pieczonych sous-vide: rostbeef, karczek, schab
- Półmiski wędlin, kielbas i kabanosów
- Paszтет z królika
- Śledzie po krakowsku
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, winogronami i ryżem z aksamitnym sosem
- Sosy: tatarski, czosnkowy i chrzanowy
- Patery z owocami sezonowymi

Dania gorące

- Grillowana karkówka z ziemniaczkami po krakowsku i piklami
- Rubinowy barszcz z francuskim pasztecikiem

Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe dwa smaki  bez ograniczeń

MENU WESELNE W CENIE 180 ZŁ / OSOBA

UROCZYSTY OBIAD

Przystawka

- Mozarella w czarnym sezamie przekładana pomidorami z sosem pesto

Zupy (1 do wyboru)

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z leśnych grzybów w aromacie świeżych ziół
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto i parmezanem
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i paluszkami grissini
- Krem z brokułów z czosnkową nutą i groszkiem ptysiowym

Danie główne

- Medaliony wieprzowe w sosie śmietanowym, z pieczonymi ziemniaczkami i bukietem sezonowych surówek

Deser

- Parfait z białej czekolady na lustrze musu truskawkowo-imbrowego

Zimna płyta

- Deska serów pleśniowych, podana z miodem i winogronami
- Półmisek delikatnych mięs pieczonych sous-vide: rostbeef, karczek, schab
- Półmiski wędlin, kiełbas i kabanosów
- Paszтет z królika
- Śledzie po krakowsku
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, winogronami i ryżem z aksamitnym sosem
- Sosy: tatarski, czosnkowy i chrzanowy
- Patery z owocami sezonowymi

Dania gorące

- Pieczony udziec z indyka w sosie piwnym, z talarkami z ziemniaków i surówką z czerwonej kapusty
- Żeberka wieprzowe pieczone z musztardą i miodem, podane z kapustą zasmażaną i pieczywem
- Żurek po staropolsku na wiejskim zakwasie, z jajkiem i kiełbasą

Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe dwa smaki - bez ograniczeń

MENU WESELNE W CENIE 190 ZŁ / OSOBA

UROCZYSTY OBIAD

Przystawka

- Terrina z wędzonej kaczki z bukietem młodych sałat, zroszona sosem z żurawiny

Zupy (1 do wyboru)

- Królewski rosół z makaronem

- Krem z leśnych grzybów w aromacie świeżych ziół
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto i parmezanem
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i paluszkami grissini
- Krem z brokułów z czosnkową nutą i groszkiem ptysiowym

Danie główne

- Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów z placuszkami rosti i bukietem sezonowych surówek

Deser

- Suflet czekoladowy z gałką lodów winogronowych, z nutą sosu wiśniowego

Zimna płyta

- Deska serów pleśniowych, podana z miodem i winogronami
- Półmisek delikatnych mięs pieczonych sous-vide: rostbeef, karczek, schab
- Polędwiczka wieprzowa
- Półmiski wędlin, kielbas i kabanosów
- Pasztet z królika
- Śledzie po krakowsku
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, winogronami i ryżem z aksamitnym sosem
- Sałatka grecka
- Sosy: tatarski, czosnkowy i chrzanowy
- Paterki z owocami sezonowymi

Dania gorące

- pieczone kacze udko z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
- pieczeń wieprzowa z pieczarkami w śmietanie z ziemniaczaną rozetką
- Boeuf Stroganow

Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe dwa smaki ~~bez~~ bez ograniczeń

MENU WESELNE W CENIE 200 ZŁ / OSOBA

UROCZYSTY OBIAD

Przystawka

- Pasztet z dziczyzny z galaretką z czerwonego wina i konfiturą z kumkwata

Zupy (1 do wyboru)

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z leśnych grzybów w aromacie świeżych ziół
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto i parmezanem
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i paluszkami grissini

- Krem z brokułów z czosnkową nutą i groszkiem ptysiowym

Danie główne

- Pieczona pierś z kaczki w sosie tymiankowo-pomarańczowym, z ziemniaczkami karmelizowanym zielonym jabłkiem

Deser

- Panna cotta na lustrze sosu malinowego

Zimna płyta

- Deska serów pleśniowych, podana z miodem i winogronami
- Pólmisek delikatnych mięs pieczonych sous-vide: rostbeef, karczek, schab
- Polędwiczka wieprzowa
- Pólmiski wędlin, kiełbas i kabanosów
- Pasztet z królika
- Śledzie po krakowsku
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, winogronami i ryżem z aksamitnym sosem
- Sałatka grecka
- Sosy: tatarski, czosnkowy i chrzanowy
- Paterki z owocami sezonowymi

Dania gorące

- Pieczeń cielęca podana z kopytkami i surówką w sosie własnym
- Gulasz myśliwski z ziemniaczkami rosti i kwaśną śmietaną
- Boeuf Stroganow

Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe dwa smaki - bez ograniczeń

Dodatkowe propozycje do wybranego menu

Ciasta na paterach w cenie 9 zł / osoba

Paczka z ciastami dla Gości weselnych w cenie 18 zł / paczka

Tort weselny w cenie 11 zł / osoba

Dania serwowane przez kucharza na Sali - dodatkowe propozycje

Płonąca szynka wieprzowa pieczona, podawana z kapustą zasmażaną 25 PLN / os

Faszerowany prosiak 45 PLN / os