

Zestaw 2 – menu weselne

Powitanie Młodej Pary tradycyjnym chlebem i solą.

Powitanie Gości weselnych kieliszkiem wina musującego.

Przystawka (do wyboru jedno danie)

- Plastry schabu marynowanego w sosie wiśniowym na sałacie
- Caprese w aromatach bazylii
- Pieczony pasztet z żurawiną na liściach rukoli z oliwkami
- Oscypek podhalański w boczku zapiekany z żurawiną

Zupa (do wyboru jedno danie)

- Rosół tradycyjnie przygotowany z makaronem
- Kremowy żurek podług krakowskiej receptury z jajem
- Zupa cebulowa serwowana z serem i grzankami czosnkowymi
- Aksamitny krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów

Danie główne (do wyboru jedno danie)

- Kotlet schabowy zawijany z boczkiem, podany z ziemniakami z wody i kapustą zasmażaną
- Rolada wieprzowa faszerowana kapustą z boczkiem przygotowana z kaszą pęczak i burakami na ciepło
- Roladki z kurczaka faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami podawane z żółtą fasolką szparagową i ziemniakami z koperkiem
- Nadziewana pularda po baskijsku z kaszą gryczaną i gotowaną zieloną fasolką podana

Deser (do wyboru jedno danie)

- Puszysty sernik na tafli sosu czekoladowego
- Szarlotka pieczona z jabłek sandomierskich z bitą śmietaną
- Puchar lodowy ze świeżymi owocami
- Jabłko pieczone w miodzie na tafli karmelowej

Bufet (w całości)

- Półmiski tradycyjnych wędlin
 - Szynka tradycyjna,
 - Kiełbasa wiejska,
 - Kabanos wieprzowy
- Półmiski pieczonych mięs
 - schab po krakowsku,
 - karczek marynowany w ziołach,
 - faszerowana rolada z kurczaka

Sosy:

- tatarski,
- cumberland,
- chrzanowy
- Tymbaliki drobiowe
- Śledzie w oleju z cebulą, papryką i ogórkiem

- Śledzie marynowane podane po krakowsku z cebulą i jabłkiem w śmietanie

Salatki (dwie do wyboru):

- Jarzynowa,
- Z grillowanym kurczakiem i jarzynami,
- Porowa z groszkiem i kukurydzą,
- Grecka
- Rukola z pomidorami i pomarańczą skropiona oliwą i octem balsamicznym

Bufet słodki:

- ciasteczka w papilotach między innymi: sernik, orzechowiec, szarlotka
- Patery z owocami
- Pieczywo

Drugie danie ciepłe (do wyboru jedno danie)

- Kotlet de volaille z frytkami i zestawem surówek
- Cukinia faszerowana kurczakiem i ryżem w sosie tzatziki
- Szaszłyk drobiowy przeplatany boczkiem, cebulą, papryką i pieczarką z ryżem i sałatką

Trzecie danie ciepłe (do wyboru jedno danie)

- Paprykarz wieprzowy
- Barszcz czerwony z paluchem kminkowym z ciasta francuskiego
- Żur z białą kiełbasą

Napoje (bez limitu)

- Kawa
- Herbata
- Woda mineralna
- Soki owocowe

Cena: 209 zł. od osoby