

Menu Weselne SLOW SHOW - Medium 269 zł/os.

Powitanie	- przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek lampką szampana
ZUPY (do wyboru)	- krem z selera z chrupiącymi migdałami w zapachach bazylii - rosół domowy z makaronem
DANIA GŁÓWNE	- wykwintna pieczeń wieprzowa nadziewana grzybami w sosie myśliwskim - rolada śląska (kiełbasa, boczek, ogórek, kiszony, musztarda) - roladki z kurczaka nadziewane liśćmi szpinaku - ziemniaki z patelni z cebulką, ziemniaki z wody skropione masłem, kluski śląskie - surówki: z selera z orzechami włoskimi, z białej kapusty z chrzanem, z marchewki z jabłkiem, czerwona kapusta z żurawiną, zestaw świeżych sałat skropionych sosem winegret
ZIMNA PŁYTA (bufet lub stoły)	- selekcja wędlin swojskich i włoskich, szyna parmeńska z melonem - deski serów tradycyjnych i europejskich w winogronami i konfiturą - tymbaliki: z kurcząt, z tuńczyka - ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów - pasztet szefa kuchni ze śliwką - sałatki: włoska z ruccolą i parmezanem, jarzynowa tradycyjnie przyrządzona - różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w listkach bazylii - łosoś pieczony w całości faszerowany - łódeczki z cykorii z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem - śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem - pieczywo jasne i ciemne, masło - kosz owoców egzotycznych
SŁODKI STÓŁ	- tort weselny – dwa pierwsze kawałki krojone przez Parą Młodą - deser (do wyboru, niewliczony w cenę) <ul style="list-style-type: none">• włoska Panna Cotta serwowana z musem sezonowym• lody serwowane z młotkowanym pieprzem oraz świeżym ananase
KOLACJA (1 zestaw do wyboru)	- kotlet dworski nadziewany serem, szynką i pieczarkami, serwowany z zapiekanką ziemniaczaną oraz sałatką z pomidorków z kiszonym ogórkiem oraz cebulką - medalion z indyka zapiekany z mozzarellą i pomidorami w zapachach bazylii, ryą przyrządzony z warzywami, zestaw świeżych sałat
DANIA NOCNE (1 zestaw do wyboru)	- płonąca kita na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami serwowana przez Szefa kuchni. Dodatki: chleb, musztarda, chrzan - golonka pieczona na kapuście zasmażanej. Dodatki: chleb, musztarda, chrzan
ROZCHODNIACZEK (1 do wyboru)	- aromatyczny barszcz czerwony ze złocistym krokietem - pikantna zupa gulaszowa z pieczywem
NAPOJE	- włoski bar Prosecco lub Coffee bar / HIT 2018/19 GRATIS!/ - napoje zimne I gorące /nielimitowane w cenie/ <ul style="list-style-type: none">• kawa/ herbata• soki 100% / pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko/• woda / gazowana, niegazowana w cenie/ - pakiet SLOW Wódka bez ograniczeń 30 zł/ os. - pakiet SHOW Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili 39 zł/ os

Menu Weselne SLOW SHOW - Premium 329 zł/os.

- POWITANIE** - przywitanie Pary Młodej chlebem i solą oraz poczęstunek lampką szampana
- PRZYSTAWKA**
(do wyboru) - sashimi z polędwicy wołowej z sosem cebulowym oraz prażonym czosnkiem
- carpaccio z kaczki marynowane w Ginie, młotkowanym pieprzu serwowane na miodowym sosie Dijońskim z ruccolą oraz dziką borówką
- pasztet myśliwski pieczony z pistacjami , sos kremowo-chrzanowy
- ZUPY**
(do wyboru) - krem z borowików z grzankami
- rosół domowy z makaronem oraz kluseczkami wątrobianymi
- krem z batatów i marchewki
- DANIA GŁÓWNE**
(do wyboru) - polędwiczka wieprzowa serwowana z sosem francuskim z grzybami, talarkami ziemniaczanymi z pieca, zestawem świeżych sałat z sosem winegret
- szlachecka kaczka serwowana z gruszką i orzechami zatopionymi w karmelu, kluski śląskie i buraki z tartym chrzanem
- ZIMNA PŁYTA**
(bufet lub stoły) - selekcja wędlin swojskich i włoskich, szyna parmeńska z melonem
- deski serów tradycyjnych i europejskich w winogronami i konfiturą
- tymbaliki: z kurcząt, z tuńczyka
- ozorki w galarecie, śledzie na kilka sposobów, pasztet szefa kuchni ze śliwką
- sałatki: włoska z ruccolą i parmezanem, jarzynowa tradycyjnie przyrządzona
- różyczki z łososia wędzonego, mozzarella z pomidorami w listkach bazylii
- łosoś pieczony w całości faszerowany
- łódeczki z cykorii z wędzonym sandaczem i świeżym imbirem
- śliwki kalifornijskie pieczone z soczystym boczkiem
- pieczywo jasne i ciemne, masło
- kosz owoców egzotycznych
- SŁODKI STÓŁ**
(we własnym zakresie) - tort z kremowego serka Mascarpone ze świeżymi owocami
- deser do wyboru
- beza z konfiturą borówkową i kremowym serkiem Mascarpone
 - galaretka z Rieslinga z kremem Cointreau i świeżymi truskawkami
 - lody serwowane z młotkowanym pieprzem na świeżym ananasie
 -
- STÓŁ REGIONALNY** **Na ciepło:** pieczony boczek, pieczona kaszanka, pieczone żeberka oraz pieczony karczek
Na zimno: wiejskie kabanosy, salceson, boczek wędzony, kiełbasiany mix (kiełbasa wiejska, kiełbasa czosnkowa), mieszanka swojskich wyrobów: pasztet wiejski, smalec, ogórki kiszane, grzyby marynowane
- na życzenie gości do stołu regionalnego proponujemy:
- miodula Prezydencka 0,5l 70 zł / miodula Staropolska 0,5l 60 zł
 - śliwowica 0,7l 50% 90 zł / śliwowica 0,5l 72% 90 zł
 - nalewki 0,5l 40 zł (pigwowa, dereń, żurawina,
 - owoce lasu, rokićnik, malina, orzech włoski).
 -
- KOLACJA**
(zestaw do wyboru) - grillowany łosoś serwowany na liściach szpinaku, ryż na ostro z warzywami.
- złocisty schab otulony migdałami, nadziewany serem i szynką, frytki Holenderskie, surówka z białej kapusty z chrzanem.
- plastry gotowanej wołowiny serwowane z sosem chrzanowym, kremowym puree i marchewką przyrządzoną z zielonym groszkiem.
- rolada Śląska (kiełbasa, boczek, ogórek kiszony, musztarda) serwowana z kluskami śląskimi oraz czerwoną kapustą z żurawiną.

DANIA NOCNE - roladki z pstrągą nadziewane zielonym ogórkiem, otulone soczystym boczkiem, sos
(zestaw do wyboru) śmietanowy, risotto jarzynowe.
- płonąca kita na kapuście zasmażanej z leśnymi grzybami serwowana przez Szefa kuchni.
Dodatki: - chleb, musztarda, chrzan.
- golonka pieczona serwowana na kapuście zasmażanej. Dodatki: chleb, musztarda, chrzan

ROZCHODNIACZEK - aromatyczny barszcz czerwony z krokietem.
(zestaw do wyboru) - pikantny Bogracz z kluseczkami kładzionymi

NAPOJE - włoski bar Prosecco lub Coffee bar / HIT 2018/19 GRATIS!/
- napoje zimne i gorące /nielimitowane w cenie/
• kawa/ herbata
• soki 100% / pomarańcz, grejpfrut, czarna porzeczka, jabłko/
• woda / gazowana, niegazowana w cenie/
- pakiet SLOW Wódka bez ograniczeń 30 zł/ os.
- pakiet SHOW Wódka, wino bez ograniczeń + 30 cocktaili 39 zł/ os

Skontaktujcie się z nami.

Z przyjemnością pomożemy Wam zaplanować wszystkie szczegóły.

Aleksandra Walusiak
T: 693 361 092
biuro@podorlem.bls.pl

Krzysztof Rokosa
T: 603 174 248
krzysztof@podorlem.bls.pl