

Menu I

- cena zestawu dla 1 osoby – 170 zł

Powitanie	<ul style="list-style-type: none">- powitanie chlebem i solą- lampka wina musującego
Obiad	<ul style="list-style-type: none">- domowy rosół z makaronem- rolada wołowa w ciemnym sosie- sakiewki wieprzowe z pieczarkami – panierowane- filet z grilla z pomidorem zapiekany z mozzarellą i sosem ze świeżej bazylii- kotlet de vollaille z masłem tymiankowym- ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem- kluski śląskie- ziemniaki z wody z koperkiem- zestaw surówek: z białej kapusty, buraczki po staropolsku- mix sałat z sosem vinegrett
Zimna płyta	<ul style="list-style-type: none">- lustra różnych serów i wędlin- rolada wieprzowa owinięta boczkiem z porą i papryczką chilli- medaliony z polędwiczki z kremem brokułowym- tymbaliki drobiowe- tatar ze śledzia podany na grzance- kieszonki wieprzowe z nadzieniem porowym- rolada szpinakowa z łososem wędzonym- sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i płatkami parmezanu- sałatka Pe-Pe z sosem czosnkowym na bazie oliwy z oliwek- sałatka z tortellini- pieczywo mieszane
Słodki stół (we własnym zakresie)	<ul style="list-style-type: none">- tort- cista- ciasteczka- owoce
Kolacja 1	<ul style="list-style-type: none">- warkocz z polędwiczki wieprzowej w sosie pieprzowym- kluseczki półfrancuskie- brokuł z pieca z czosnkiem i prażonymi migdałami
Kolacja 2	<ul style="list-style-type: none">- filet z warzywami w cieście francuskim- sałatka grecka z sosem vinegrett
Kolacja 3	<ul style="list-style-type: none">- barszcz czerwony z krokietem lub pasztecikiem z ciasta francuskiego
Napoje bez ograniczeń	<ul style="list-style-type: none">- kawa, herbata (w formie bufetu), sok, woda mineralna

Menu I – Dzień drugi

- cena zestawu dla 1 osoby – 96 zł

Obiad

- żurek z jajkiem i kielbasą - chleb wiejski
- rolada drobiowa nadziewana fetą i szpinakiem - otulona szynką parmeńską
- złocisty kotlet wieprzowy
- cygara drobiowe z oscypkiem - panierowane
- ziemniaki opiekane
- ziemniaki z wody z koperkiem
- zestaw surówek: z selera, z kapusty pekińskiej, marchew z anansem
- bukiet warzyw blanszowanych z masełkiem i bułką tartą

Zimna płyta

- lustra mięs pieczonych z dipami (chrzanowy, koktajlowy, czosnkowy)
- roladki z puchem chrzanowym
- roladki z grillowanej cukini z serkiem ricotta
- śledź na trzy sposoby z bagietką
- warzywa z grilla z serem feta i kolorowym pieprzem
- sałatka hawajska z serami, granatem i prażonym słonecznikiem
- sałatka meksykańska z wieprzowiną
- sałatka tradycyjna jarzynowa
- pieczywo mieszane

Kolacja 1

- pieczeń wołowa w sosie winnym
- kopytka
- sałatka z buraczków

Kolacja 2

- drobiowe ragout z warzywami i rozmarynem – podane z ciepłą bułeczką

Napoje bez ograniczeń

- kawa, herbata (w formie bufetu), sok, woda mineralna

Menu II

- cena zestawu dla 1 osoby – 203 zł

- Powitanie**
- powitanie chlebem i solą
 - Kir Royale – wino musujące z cremem de cassis
- Obiad**
- duet szparagowo- brokułowy z płatkami migdałów
 - rolada wieprzowa nadziewana porem i serem w sosie holenderskim
 - indyk nadziewany mozzarellą
 - kieszonka wieprzowa z podgrzybkami - panierowana
 - pierś owinięta boczkiem z oscypkiem grilla
 - ziemniaki opiekane z czosnkiem i rozmarynem
 - kluski śląskie
 - ziemniaki z wody z koperkiem
 - zestaw surówek (colesław, surówka wiosenna, ćwikła z chrzanem)
 - duet fasoli szparagowych z bulką i masłem
- Zimna płyta**
- lustra różnorodnych wędlin
 - patery serów/ sery twarde, sery pleśniowe/ z owocami winogron
 - pasztet domowy z żurawiną
 - szparagi w szynce w galarecie
 - mini crepes: szpinakowy z suszonymi pomidorami, z salami i rukolą, z łososiem i warzywami
 - vitello tonnato z sosem kaparowo- tuńczykowym
 - galantyna drobiowa z omletem
 - sałatka grecka z serem feta i vinegrett
 - sałatka z wędzonym kurczakiem prażonymi orzechami
 - sałatka z pieczarkami
 - pieczywo mieszane
- Słodki stół**
(we własnym zakresie)
- tort
 - ciasta własnego wypieku (szarlotka z cynamonową nutą, Hiszpan z bakaliami, biszkopt z owocami i galaretką, sernik z brzoskwiniami)
 - drobne ciasteczka
 - carpaccio z owoców
- Kolacja 1**
- filet grillowany z sosem prowansalskim – podany na warzywnym ratatouille
 - ziemniak z pieca z masełkiem ziołowym
- Kolacja 2**
- śródziemnomorskie szaszłyki z łososiem i cukinią, risotto z warzywami
- Kolacja 3**
- chili corn carne z polędwicy wołowej z serem
- Napoje bez ograniczeń**
- kawa, herbata (w formie bufetu), sok, woda mineralna

Menu II – Dzień drugi

- cena zestawu dla 1 osoby – 104 zł

Obiad	<ul style="list-style-type: none">- kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami- rolada z indyka z fetą i szpinakiem – otulona szynką parmeńską- wieprzowina ze szparagami w sosie serowym- kapsa drobiowa nadziewana szynką i serem – panierowana- ziemniaki opiekane- kopytka- ziemniaki z wody z koperkiem- zestaw surówek (z czerwonej kapusty, marchew, surówka z ogórków)- mix sałat z sosem śmietanowym
Zimna płyta	<ul style="list-style-type: none">- lustra mięs pieczonych z dipami /chrzanowy, koktajlowy, czosnkowy/- grissini z szynką parmeńską – podane na rukoli- rożki z puchem chrzanowym- terrina z łososiem i musem cytrynowym- śledź na trzy sposoby z bagietką- sałatka nicejska z tuńczykiem- sałatka z brokułami z sosem czosnkowym i prażonymi pestkami dyni- sałatka z kurczakiem i selerem naciowym- pieczywo mieszane
Słodki stół (deser w formie bufetu szwedzkiego 3 szt/ os)	<ul style="list-style-type: none">- tiramisu, mini serniczki z migdałową kruszonką- mus czekoladowy z wiśniami, panna cotta z musem malinowym- creme brule- ślimaczki z ciasta francuskiego z jabłkiem i żurawiną- bombki (czekoladowe, rafaello)
Kolacja 1	<ul style="list-style-type: none">- sznycelki wieprzowe z szaflwią i boczkiem - w delikatnym sosie śmietanowo- winnym- gnocchi- marchew mini
Kolacja 2	<ul style="list-style-type: none">- gulasz w chlebkach
Napoje bez ograniczeń	<ul style="list-style-type: none">- kawa, herbata (w formie bufetu), sok, woda mineralna
Dodatkowe informacje	
Cena zawiera	<ul style="list-style-type: none">- wynajem Sali Redutowej- pokrowce na krzesła, zastawę stołową- dekorację stołów żywymi kwiatami oraz profesjonalną obsługę kelnerską- możliwość zmiany menu dla wegetarian, wegan lub osób na ścisłej diecie (na życzenie)
Dla dzieci proponujemy	<ul style="list-style-type: none">- osobne menu (na życzenie)- dzieci do lat 4 bezpłatnie- dzieci 4 -10 lat – 50% ceny- istnieje możliwość zatrudnienia animatorki dla najmłodszych uczestników (zabawy, malowanie twarzy, rysowanie, konkursy z nagrodami)

Polecamy również
„Wiejski bufet”
(22 zł/ os)

- deski swojskich wędlin i kielbas
- patery serów
- pasztet z dziczyzny z żurawiną
- pasztet swojski
- zajaczek (pieczeń z polędwiczką)
- owijacze (schab z oscypkiem, śliwka w boczku) - podane z sosem czosnkowym
- - smalec swojski ze skwarkami
- chleb wiejski
- musztarda, chrzan z jajkiem
- sałatka wiejska z ziemniakami i prażonym boczkiem
- ogórki kiszone, korniszony i w musztardzie
- na ciepło pierogi naszego wyrobu (z mięsem, ruskie, kapusta- grzyby, z oscypkiem i boczkiem) – 2 szt/ os

Propozycje menu można dowolnie modyfikować.

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