



# MENU WESELNE



## Propozycja menu 1

**179 zł/os.**

powitanie Młodej Pary chlebem i solą



### Zupa

rosół z makaronem i natką pietruszki



### Danie główne – 2,5 porcji/os.

medalion drobiowy z ananase

zraz ze schabu zawijany

kotlet a'la Residence ze słonecznikiem

luzowane udko z kurczaka z pieczarkami

karkówka szpikowana czosnkiem i marchewką



### Dodatki

ziemniaki, pyzy na parze, frytki

sosy do mięs

surówka z marchwi z rodzynkami i brzoskwinią

surówka z białej kapusty

surówka selerowa

buraczki zasmażane

kapusta z grzybami po polsku



### Kolacja nocna – 2,5 porcji/os.

barszcz czysty

pieczone udko z kurczaka marynowane w ziołach z

zapiekanyimi ziemniaczkami i marchewką z groszkiem,

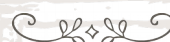
żeberka wieprzowe zapiekane pod kapustą



### Deser

deser lodowy z owocami i bitą śmietaną

bufet owocowy



### Słodki bufet – 2 porcje/os.

babeczka z budyniem i owocami

sernik wiedeński



### Zimne zakąski – 3 porcje/os.

schab pieczony ze śliwką w galarecie

delicja drobiowa

papryczka nadziewana serem feta

galaretki drobiowe

pstrąg w galarecie

sałatka jarzynowa

sałatka niemiecka

pieczywo, masło

Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu



### Na życzenie Gości przygotowujemy

#### menu

wegańskie

wegetariańskie

bezglutenowe





# MENU WESELNE



## Propozycja menu 2

**195 zł/os.**

powitanie Młodej Pary chlebem i solą



### Zupa

krem selerowy



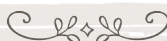
### Deser

mus czekoladowo-waniliowy z owocami  
bufet owocowy



### Danie główne – 3 porcje/os.

kotlet De Volaille w czarnym sezamie  
roladka drobiowa z serem Rokpol i szpinakiem  
zraz ze schabu zawijany  
połędwiczka wieprzowa otulona boczkiem z papryką  
karkówka szpikowana czosnkiem i marchewką  
luzowane udko z kurczaka z pieczarkami



### Słodki bufet – 2 porcje/os.

babeczka z budyniem i owocami  
sernik wiedeński



### Dodatki

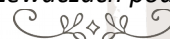
ziemniaki, pyzy na parze, frytki  
sosy do mięs  
surówka z marchwi z rodzynkami i brzoskwinią  
surówka z białej kapusty  
mizeria  
buraczki zasmażane  
kapusta z grzybami po polsku



### Zimne zakąski – 3 porcje/os.

rolada z indyka faszerowana  
delicja drobiowa  
papryczka nadziewana serem feta  
fantazja tuńczykowa z brzoskwinią  
pstrąg w galarecie  
ryba po grecku  
sałatka dworska z brokułami  
sałatka jarzynowa serwowana w pomidorkach  
pieczywo, masło

Dodatkowo w podgrzewaczach podajemy mięso z obiadu



### Kolacja nocna – 2,5 porcji/os.

żurek staropolski  
boeuf strogonow  
szaszłyk drobiowy z zapiekаныmi ziemniaczkami  
pieczywo, masło



### Na życzenie Gości przygotowujemy menu

wegańskie  
wegetariańskie  
bezglutenowe





# MENU WESELNE



## Propozycja menu grill

**205 zł/os.**

powitanie Młodej Pary chlebem i solą



### Zupa

krem brokułowy ze śmietanką



### Danie główne – 3 porcje/os.

luzowane udko z kurczaka z pieczarkami  
kotlet a la Residence w słoneczniku  
zraz ze schabu zawijany  
medalion drobiowy z ananase  
polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem z papryką  
kotlet De Volaille w czarnym sezamie



### Dodatki

ziemniaki, pyzy na parze, frytki  
sosy do mięs  
surówka z marchwi z rodzynkami i brzoskwinią  
surówka z białej kapusty  
mizeria  
buraczki zasmażane  
kapusta z grzybami po polsku



### Wiejskie jadło – 350g /os.

żurek staropolski z kiełbasą  
wiejskie chleby  
smalec ze skwarkami  
ogórek kiszony  
kiełbasa polska przyprawiana na swojsko  
szynka gotowana z chrzanem  
salceson kasztelański  
kabanosy  
wątrobianka wiejska



### Deser

bufet owocowy  
babeczka z budyniem i owocami  
sernik wiedeński



### Zimne zakąski – 1,5 porcji/os.

forma szwedzkiego stołu  
rolada z indyka faszerowana  
schab pieczony ze śliwką w galarecie  
papryczka faszerowana serem feta  
fantazja tuńczykowa z brzoskwinią  
pieczywo



### Grill – 3 porcje/os.

cudo na kiju czyli szaszłyk z wieprzowiny  
pstrąg w cytrynie i koperkiem  
steaki z karkówki z glazurą musztardową  
medaliony z drobiu w ziołach prowansalskich  
aromatyczne żeberka  
kiełbaska śląska  
pieczone ziemniaki  
sałatka „Dziki ogród”  
sałatka grecka z fetą i oliwkami  
sałatka niemiecka z ziemniakami i ogórkiem kiszonym  
dodatki : sosy, ketchup, musztarda, pieczywo



### Na życzenie Gości przygotowujemy menu

wegańskie  
wegetariańskie  
bezglutenowe



# MENU WESELNE



## Propozycja menu grill PREMIUM

**230 zł/os.**

powitanie Młodej Pary chlebem i solą



### Zupa

krem pieczarkowy

### Deser

bufet owocowy  
babeczka z budyniem i owocami  
sernik wiedeński



### Danie główne – 3 porcje/os.

udko z kaczki z jabłkami na modrej kapuście  
kotlet a la Residence w słoneczniku  
zraz wołowy zawijany  
łosoś w marynacie miodowo musztardowej  
luzowane udko z kurczaka z pieczarkami  
połędwiczka wieprzowa otulona boczkiem z papryką



### Grill – 3 porcje/os.

cudo na kiju czyli szaszłyk z wieprzowiny  
pstrąg w cytrynę i koperkiem  
steaki z karkówki z glazurą musztardową  
medaliony z drobiu w ziołach prowansalskich  
luzowane udko z kurczaka w kolendrze  
aromatyczne żeberka  
pieczone warzywa – wybór  
kapusta zasmażana  
sałatka „Dziki ogród”  
sałatka grecka z fetą i oliwkami  
sałatka niemiecka z ziemniakami i ogórkiem kiszonym  
dodatki : sosy, ketchup, musztarda, pieczywo



### Dodatki

ziemniaki, pyzy na parze, frytki  
sosy do mięs  
surówka z marchwi z rodzynkami i brzoskwinią  
surówka z białej kapusty  
mizeria  
buraczki zasmażane  
kapusta z grzybami po polsku



### Kolacja nocna

Barszcz czysty

udziec z szynki serwowany  
przez Szefa Kuchni



### Wiejskie jadło – 350g /os.

wiejskie chleby  
smalec ze skwarkami  
ogórek kiszony  
kiełbasa polska przyprawiana na swojsko  
szynka gotowana z chrzanem  
kabanosy  
salceson kasztelański  
sałatka jarzynowa



### Na życzenie Gości przygotowujemy

#### menu

wegańskie  
wegetariańskie  
bezglutenowe

