

**WESELE****Przykładowe menu****Opcja I**

## 1. Obiad- godzina 17.00

**Starter**

Łosoś lekko wędzony podany ze szparagami, lub  
Pierś kaczki wędzona podana z buraczanym trio

**Zupa**

Zupa borowikowa z łazankami lub  
Tradycyjny rosół z kury

**Potrawy gorące**

Pieczona polędwica z dorsza norweskiego  
Staropolskie zrazy wołowe  
Kurczak w boczku z suszonymi śliwkami

**Dodatki do dań**

Ziemniaki z wody  
„Au gratin” Ziemniaki zapiekane w śmietanie  
Warzywa gotowane na parze  
Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami  
Sos maślano-winny  
Sos ciemny  
Sałata zielona z musztardowo-miodowym vinegrette

**Deser**

Jabłkowe trio  
(mus jabłkowy, krem waniliowy, orzechy, biała czekolada, karmel, sorbet jabłkowy)

**Napoje bezalkoholowe**

Kawa z ekspresu  
Herbata  
Soki owocowe  
Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)  
Woda mineralna

## 2. Desery i przekąski- godzina 19.00

### **Desery**

Panacotta karmelowa z kremem

Babeczki lemon curd

3 rodzaje ciast domowych (np. sernik, śmietanowe z truskawkami, brownie)

Kosz owoców

### **Przekąski zimne/ Dodatki**

Pstrąg w galarecie

Gravlax z łososia z sosem musztardowym i kaparami

Tatar z matiasa

Pasztet z dziczyzny

Pierś indyka faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą

Szab pieczony ze śliwkami i morelami

Pieczona polędwica wołowa sous vide

Deska swojskich wędlin

Deska serów z konfiturą z suszonych moreli

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem

Sałatka z brokułami i słonecznikiem

Pieczony własnego wypieku

Masło z czosnkiem niedźwiedzim

Masło z kozim serem

Sos tatarski

Sos jogurtowo-ziołowy

Sos czosnkowy

Cumberland

## 3. Dania serwowane w nocy

### **Dania gorące**

Szynka wieprzowa pieczona w całości podana z kaszą pęczak, białą kapustą zasmażaną oraz sosem chrzanowym i żurawinowym

Zupa do wyboru (Żurek z kielbasą i jajkiem/ Flaczki wołowe/Barszcz czerwony)

Na początku na gości będzie czekał starter (na zimno)- łosoś wędzony lub kaczka wędzona. Następnie podamy zupę. Dodatkiem do pierwszych dań będzie pieczywo własnego wypieku oraz 2 rodzaje masła (z czosnkiem oraz z kozim serem) przygotowane na stołach gości. Danie główne wraz z dodatkami zostanie podane na paterach, co umożliwi gościom wybór ich ulubionych dań spośród wszystkich oferowanych. Następnie kelnerzy podadzą kawę lub herbatę oraz deser- Jabłkowe trio.

Po obiedzie przekąski zimne, pieczywo, pozostałe desery oraz kawę/herbatę zaserwujemy na bufetach. Uzupełniane pozostaną do dyspozycji gości do końca uroczystości.

Po północy proponujemy podanie szynki pieczonej z dodatkami oraz zupy.

Przy kalkulacji dla 100 uczestników koszt powyższego menu to 14 900 zł (**149 zł na osobę**)

## Opcja II

### 1. Obiad- godzina 17.00

#### **Starter**

Przegrzebki podane z musem kalafiorowym, kalafiozem, salsą z mango, sałatką wakame i soją.

#### **Zupa**

Krem z topinambura podany z ravioli z cielęciną

#### **Potrawy gorące**

Pieczona karkówka cielęca sous vide

Pieczona pierś z kaczki

Halibut na parze

#### **Dodatki do dań**

„Au gratin” Ziemniaki zapiekane w śmietanie

„Gnoci” Kluski truflowe z parmezanem

Warzywa gotowane na parze

Czerwona kapusta zasmażana z rodzynkami

Sos maślano-winny

Sos ciemny

Sałata zielona z musztardowo-miodowym vinegrette

#### **Deser**

Krem z białej czekolady podany z bezą i sorbetem malinowym

#### **Napoje bezalkoholowe**

Kawa z ekspresu

Herbata

Soki owocowe

Napoje gazowane (cola, fanta, sprite)

Woda mineralna

### 2. Desery i przekąski- godzina 19.00

#### **Desery**

Panacotta karmelowa z kremem

Babeczki lemon curd

3 rodzaje ciast domowych (np. sernik, śmietanowe z truskawkami, brownie)

Kosz owoców

**Przekąski zimne/ Dodatki**

Pstrąg w galarecie  
Gravlax z łososia z sosem musztardowym i kaparami  
Tatar z matiasa  
Paszтет z dziczyzny  
Pierś indyka faszerowana suszonymi pomidorami i mozzarellą  
Schab pieczony ze śliwkami i morelami  
Pieczona polędwica wołowa sous vide  
Deska swojskich wędlin  
Deska serów z konfiturą z suszonych moreli  
Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem i parmezanem  
Sałatka koktajlowa z krewetkami i cytrusami  
Sałatka z brokułami i słonecznikiem  
Pieczywo własnego wypieku  
Masło z czosnkiem niedźwiedzim  
Masło z kozim serem  
Sos tatarski  
Sos jogurtowo-ziołowy  
Sos czosnkowy  
Cumberland

**3. Dania serwowane w nocy****Dania gorące**

Dzik w całości podany z bigosem myśliwskim oraz sosem pieczeniowym  
Zupy 2 do wyboru (Zupa rybna/ Zupa gulaszowa/Żurek z kiełbasą i jajkiem/  
Flaczki wołowe/Barszcz czerwony)

Na początku zostanie podany gościom starter- przegrzebki, a następnie zupa.

Dodatkiem do pierwszych dań będzie pieczywo własnego wypieku oraz 2 rodzaje masła (z czosnkiem oraz z kozim serem) przygotowane na stołach.

Danie główne wraz z dodatkami zostanie podane na paterach, co umożliwi gościom wybór ich ulubionych dań spośród wszystkich oferowanych. Następnie kelnerzy podadzą kawę lub herbatę oraz deser- Krem z białej czekolady.

Po obiedzie przekąski zimne, pieczywo, pozostałe desery oraz kawę/herbatę zaserwujemy na bufetach. Uzupełniane pozostaną do dyspozycji gości do końca uroczystości.

Po północy proponujemy podanie dziczyzny z dodatkami oraz zupy.

Przy kalkulacji dla 100 uczestników koszt powyższego menu to 18 900 zł (**189 zł na osobę**)

---

W cenę wliczona jest obsługa ( również zaserwowanie napojów alkoholowych do obiadu), napoje gorące i zimne. Podane ceny nie uwzględniają dekoracji kwiatowych, zakupu alkoholi i tortu okolicznościowego.

Powyżej przedstawiono dwie propozycje menu. Jesteśmy otwarci na sugestie naszych klientów, dlatego też zapraszamy do kontaktu w celu przygotowania indywidualnej oferty.

Opcje dodatkowe:

1. Wiejski stół ze swojskimi wyrobami
2. Buffet z sushi
3. Obsługę barmańską