



MENU WESELNE



269zł – od osoby
PREMIUM EKSTRA

- OBIAD -

1. Zupa do wyboru: rosół z makaronem, marchewką i pietruszką, krem szparagowy, krem borowikowy, krem pomidorowy z parmezanem, bulion z kołdunami, francuska zupa cebulowa z grzankami

- MIĘSA OBIADOWE -

1. De volaille.
2. Kieszonki drobiowe faszerowane suszonymi pomidorami i mozzarellą.
3. Roladki ze szparagami i szynką szwarcwaldzką w sosie z białym winem.
4. Karczek wieprzowy podawany w sosie BBQ.
5. Zraziki ze schabu faszerowane mięskiem i warzywami.
6. Karczek wieprzowy pieczony w glazurze z Whisky lub sznycel po belwedersku.
7. Pieczeń z szynki duszona w sosie ziołowym.
8. Rolady wieprzowe z szynki.
9. Filet z indyka pieczony w całości podawany z żurawiną lub roladki z indyka faszerowane szpinakiem i serem.
10. Kieszonki drobiowe faszerowane kurkami w sosie kurkowym.
11. Żeberka pieczone w marynacie z tabasco i miodu lub kotlet de volaille.
12. Cielęcina po włosku duszona w suszonych pomidorach i czerwonym winie.

Dodatki: ziemniaki gotowane, pieczone, kluski śląskie, pyzy na parze, zestaw surówek, sezonowe warzywa na ciepło.

- DESER -

1. Ciasta, owoce.
2. Napoje gorące: kawa, herbata.
3. Napoje zimne: napoje gazowane, soki, wody.
4. Alkohol: wódka, wino.

- DANIA ZAKĄSKOWE -

1. Półmiski dekoracyjne mięs pieczonych krojonych podanych na zimno wraz z serami.
2. Półmiski mix tj. tradycyjne wyroby garmazeryjne m.in. roladki z kaczki, kurczaka, pasztet, boczek faszerowany.
3. Kąski z kurczaka zawijane w bekonie.
4. Kosteczki serowo - boczkowe z dipem selerowym.
5. Kaczka i kurczak faszerowany pieczony.
6. Roladki ze szparagami w serku ziołowym.
7. Półmiski bruschett wielosmakowych.
8. Skrzydełka drobiowe na słodko-ostro.
9. Grillowane śliweczki w boczku.
10. Pikantne kartacze mięsne po węgiersku.
11. Pomidorki faszerowane musami z szynki, mozzarelli, łososia.
12. Galaretki drobiowe, wieprzowe.
13. Śledzie po japońsku, kaszubsku, w zalewie z czosnku i majeranku.
14. Filet rybny podawany w sosie paprykowym.
15. Pieczone pstrągi faszerowane śliwkami.
16. Łosoś w galaretkie z jajeczkiem przepiórczym.
17. Sałatka grecka.
18. Sałatka z pieczonym indykiem.
19. Roladki szynkowe garniowane jajkiem, kremem chrzanowym, szparagami.
20. Ogóreczki faszerowane serem i łososiem, serem i wędzoną szynką, serem i ostrym pasztetem, serem i tuńczykiem.
21. Pierożki mix podsmażane na masełku.

- KOLACJA I -

1. Prosię pieczone lub udziec wieprzowy w całości oraz indyk pieczony.
2. Kapusta zasmażana.
3. Pieczone faszerowane pomidorki.
4. Pieczona cukinia faszerowana warzywami i ryżem.
5. Papryczki faszerowane duszone w musie pomidorowym (sezonowo).
6. Kiełbaski białe grillowane w boczku zapiekane z kapustką i parmezanem.

- KOLACJA II -

1. Gulaszowa, flaczki, żurek.

- KOLACJA III -

1. Barszcz czerwony serwowany z krokietem z kapustą i grzybami.

Uwaga: Powyższe menu nie dotyczy wesel z okrągłymi stołami!

Szanowni Państwo, uprzejmie informujemy, iż w myśl zasad savoir vivre obowiązujących w restauracji oraz mając na uwadze bezpieczeństwo gości, nie praktykuje się wnoszenia do restauracji własnych dań gotowych i produktów spożywczych. Wiele lat doświadczeń i szereg współpracujących z nami firm pozwala nam spełnić Państwa oczekiwania z satysfakcją zapewniając przy tym serwis na najwyższym poziomie.

W wyjątkowych sytuacjach dopuszczamy możliwość wniesienia własnych produktów, może to jednak wiązać się dodatkowymi kosztami.