

OFERTA WESELNA I - przyjęcie weselne całonocne (obiad + 3 dania gorące)

koszt jednostkowy 169,00 zł/osoba

MENU :

OBIAD :

Przystawka : Vitello tonato (płatki cielęciny w sosie żurawinowo-chrzanowym z pestkami granatu)

Zupa : Krem z brokułów z prażonymi płatkami migdałów lub Dwukolorowy krem paprykowo-szparagowy

Danie główne :

Cielęcina z koprem anyżowym w lekkim sosie włoskim

Filet z indyka z oliwkami i pomidorami

Dodatki :

Ziemniaczki z wody z koperkiem

Kluseczki gnocci lub kluski śląskie białe

Warzywa z wody

Surówki :

Surówka z kapusty pekińskiej

Surówka z selera naciowego

Marchewka z pomarańczą

Deser : Lody na musie brzoskwińowym + syrop malinowy ze świeżymi owocami leśnymi i melisą

Danie gorące : Wołowina po burgundzku + francuskie kluseczki szpinakowe

Danie gorące :

Gulasz włoski z trzech gatunków mięsa i warzyw + grzanka czosnkowo-bazyliowa

Danie gorące :

Barszczyk czerwony + pasztecik

Zimna płyta :

Patery mięs i wędlin tradycyjnych i pieczonych :

- schab z owocami
- schab po faszerowany po cieszyńsku
- polędwica w ostrych przyprawach
- szynka
- salami
- kabanosy
- pasztet
- boczek pieczony

+ dip żurawinowo-chrzanowy

Pasztet garniowany borówką czerwoną

Ryba po grecku

Śledzie z mango w śmietanie

Tymbaliki z indyka i brokułów

Jajka faszerowane

Deski serów : sery twarde, półtwarde, pleśniowe, z ziołami, z mięta – sery podane w asyście świeżych i suszonych owoców oraz orzechów

Półmiski świeżych warzyw i marynat + dip aioli

Salatki :

- sałatka neapolitańska
- sałatka tradycyjna jarzynowa
- sałatka z kurczaka i selera naciowego

Napoje gorące : kawa, herbata + dodatki

Napoje zimne : soki owocowe, woda mineralna

Pieczyno w kilku gatunkach – w tym chlebek weselny