

OFERTA WESELNA II – przyjęcie weselne całonocne (obiad + 2 dania gorące)

Koszt jednostkowy 160,00 zł /osoba

MENU :

Przystawka :

Szynka po staropolsku podana na liściach cykorii w asyście marynowanej gruszki i żurawiny oraz musu chrzanowego lub

Ruloniki z wędzonego łososia podane na sosie jogurtowo-koperkowym

Zupa : Zupa – krem z zielonego groszku z grzankami i parmezanem lub
Bulion z kołdunami

Danie główne :

Saltimbocca w kremowym sosie na bazie mascarpone z kaparami i zielonym pieprzem

Filet z drobiu faszerowany warzywami w orzechowej panierce

Roladki wołowe w sosie grzybowym

Dodatki : Ziemniaki z wody z koperkiem

Klusieczki gnocci

Surówka z białej kapusty z porem

Surówka z czerwonej kapusty z ananasem

Mix sałat z pomidorkami cherry

Deser : Szarlotka z kremem orzechowym podana na sosie karmelowym z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną lub

Crem brulee

I dania gorące :

- Włoska zupa pomidorowa z pulpecikami cielęcymi, ziołami , fetą i śmietaną o smaku jałowca

II danie gorące :

- Kurczak po meksykańsku + ziemniaczki zapiekane z ziołami + surówka lub Bigos staropolski

Zimny bufet :

Pstrąg a'la carpione w warzywach

Śledziki w przyprawach korzennych

Pasztet z gęsich wątróbek fois gras

Mini tymbaliki z indykiem i brokułem

Mini tymbaliki z musu łososiowego i awokado

Galantyna drobiowa

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

Patery mięs i wędlin pieczonych i tradycyjnych :

- Karczek w ziołach
- Schab z owocami – śliwki, morele
- Szyńka tradycyjna
- Polędwica
- Wędzonka lisiecka
- Kabanosy
- + dip tzatziki , żurawinowo-chrzanowy

Przekąski koktajlowe :

- Ruloniki z szynki parmeńskiej i melona
- Zawijaki z awokado, kawioru i łososia
- Babeczki nadziewane pikantną sałatką
- Salami nadziewane serem
- Miseczki z kurczakiem i żurawiną
- Pacuszki ze szpinakiem i fetą
- Nadziewane suszone śliwki
- Szaszłyczki z pomidorków koktajlowych i mozarelli

Salatki :

- Sałatka prowansalska
- Sałatka z kurczaka i selera naciowego
- Sałatka z łososia po norwesku w sosie koktajlowym
- Sałatka włoska ziemniaczana z grillowaną szynką parmeńską

Świeże warzywa i marynaty + dip aioli : marchewka, karotka, seler naciowy, brokuł, ogórek zielony, pomidor, cykoria, korniszonki, pieczarki marynowane, grzybki leśne, papryka, śliwki, gruszki w occie, oliwki

Napoje gorące : kawa, herbata + dodatki

Napoje zimne : soki owocowe, woda mineralna

Pieczyno w kilku gatunkach w tym chlebek weselny