

# Menu weselne

Zestaw nr 2 ♥ 325 zł/os.

## ZUPY (1 do wyboru)

- Krem z białych warzyw z grzankami i kwaśną śmietaną
- Krem z zielonych warzyw ze świeżą miętą
- Krem z kiszzonej kapusty, z boczkiem i oliwą koperkową
- Krem z pieczonej papryki z kozim serem
- Krem z dyni na mleku kokosowym z palonym cynamonem i pomarańczą
- Consommé wołowe z ręcznie robionym makaronem
- Aromatyczny rosół z gęsi z domowym makaronem
- Zupa grzybowa z łazankami

## DANIE GŁÓWNE (1 do wyboru)

- Sznyceł wieprzowy z jajkiem sadzonym, purée ziemniaczanym oraz mizerią ze świeżym koperkiem
- Pierś z kaczki w sosie żurawinowym z jabłkiem na delikatnym purée z batatów
- Pieczony łosoś z ziemniakami, szatniwą oraz mixem sałat
- Połędwica z dorsza z purée z zielonego groszku oraz karmelizowanym porem
- Połędwiczka wieprzowa z sosem demi glace, musem z selera, polentą oraz chipsem z pietruszki
- Cordon blue z ziemniakami opiekany i mixem sałat

## III DANIE GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA PRZED PÓŁNOCĄ (1 do wyboru)

- Zrazy wołowe w sosie pieczeniowym z kaszą gryczaną i burakami
- Żeberka w sosie BBQ z marchwią i ananasem oraz ziemniakami opiekany
- Pierś z kurczaka z serem gorgonzola na grzybowym risotto
- Pieczona karkówka w sosie myśliwskim, z kopytkami i surówką z buraków
- Risotto ze szparagami, suszonymi pomidorami, parmezanem, rukolą oraz prażonymi migdałami
- De Volaille z purée ziemniaczanym i surówką Coleslaw

## IV DANIE GORĄCE SERWOWANE PODCZAS PRZYJĘCIA PO PÓŁNOCY (1 do wyboru)

- Żurek na zakwasie z białą kiełbasą
- Zupa gulaszowa
- Flaki tradycyjne
- Barszczyk czerwony z krokietem

## DESERY (1 do wyboru)

- Domowa szarlotka z lodami
- Panna cotta z sosem truskawkowym
- Puszysty sernik z białą czekoladą
- Tiramisu
- Tarta z gruszką, migdałami oraz domowymi lodami z pietruszki

## PRZYSTAWKI (8 do wyboru)

- Taca wędlin i mięs pieczystych
- Tymbaliki wołowe
- Tortilla z serem i warzywami
- Pieczony na różowo rostbef z musem chrzanowym
- Holenderski śledź z cebulką, jabłkiem i śmietaną
- Holenderski śledź z batatem, marynowaną szalotką, grzybami shimeji oraz wędzoną śmietaną
- Carpaccio z marynowanego buraka z serem kozim, granatem i rukolą
- Sałatka grecka
- Sałatka ziemniaczana z boczkiem i jajkiem
- Sałatka z rukolą, granatem, serem feta i orzechami włoskimi
- Sałatka z kozim serem, mango oraz gruszką
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem
- Sałatka ze szpinakiem, pomidorkami cherry, boczkiem i prażonym słonecznikiem

## DODATKI

- Dressingi do wędlin
- Marynaty (żurawina, chrzan, papryka konserwowa, pieczarki, pomidor z cebulką, ogórek konserwowy)
- Wybór pieczywa, masło

## KLASYCZNY BUFET SŁODKI

- Ciasta z hotelowej cukierni
- Patery owoców filetowanych

## PAKIET NAPOI

- Kawa, herbata, woda, soki

