

PRZYJĘCIE WESELNE

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST POWITALNY



PROPOZYCJA I

ZUPA:

(1 DO USTALENIA)

KREM SEZONOWY

LUB

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBĘ)

KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU

ZRAZ WOŁOWY NADZIEWANY

ROLADKA Z KURCZĘCIA ZE SZPARAGAMI MOZZARELLĄ

POŁĘDWICZKI DROBIOWE PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SEREM KORYCIŃSKIM I KOZIERADKĄ

OKOŃ W SOSIE RAKOWYM

TARTA WARZYWNA Z TOFU *

DODATKI:

(3 DO WYBORU)

WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA / ÓWIKŁA
Z CHRZANEM

SALATKA COLESLAV / MARCHEW Z JABŁKIEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

(3 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE /

PYZY DROŻDŻOWE / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO MAJERANKOWY

SŁODKA CHWILA I:

TORT

(DOSTARCZA ORGANIZATOR)

KAWA, HERBATA

CIASTO

(3 PORCJE/OSOBĘ)

ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBE)

CARPACCIO WOŁOWE LUB BEFSZTYK TATARSKI

SCHAB Z ZIOŁAMI PROWANSALSKIMI I CHRZANOWYM MASŁEM

ROLADKA DROBIOWA Z POMIDOROWYM PESTO, BAZYLIĄ I FETA

PASZTET PIECZONY Z KURKAMI

SOS TATARSKI

ŚLEDŹ Z OLEJU Z CEBULKĄ I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ

SALAATKA CEZAR Z PIECZONYM KURCZAKIEM

MIESZANE SAŁATY Z WINEGRET, WARZYWAMI, TUŃCZYKIEM I OLIWKAMI

SALAATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM, SELEREM NACIOWYM I KUKURYDZĄ

NALEŚNIK Z PASTĄ HUMMUS, WARZYWAMI I KIEŁKAMI *

PIECZYWO, MASŁO

SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA

CIASTO

(FORMA SŁODKIEGO STOŁU)

KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBE)

SZASZŁYK DROBIOWY

ŻEBERKA PIECZONE, GLAZUROWANE

GOŁĄBKI Z WARZYWAMI I WĘDZONYM SEREM

GOŁONKA PIECZONA W WARZYWACH I KORZENNYM PIWIE, PODANA NA KAPUŚCIE

PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA

NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ

I

FLACZKI WOŁOWE LUB ŻUREK Z JAJKIEM

CENA: 210 ZŁ/OSOBE



PRZYJĘCIE WESELNE

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

TOAST POWITALNY

PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA:

PÓŁGĘSEK Z WĘDZONYM OSCYPKIEM I MUSEM JEŻYNOWYM

LUB

CUKINIA Z KREMEM Z MAKRELI, KIEŁKAMI I AVOCADO

ZUPA:

(1 DO USTALENIA)

KREM SEZONOWY

LUB

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBE)

KURCZAK ZAGRODOWY ZE SZPINAKIEM I SEREM KORYCIŃSKIM

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA MARYNOWANA W ŻUBRÓWCE Z GRZYBAMI

ZRAZ WOŁOWY NADZIEWANY

KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU

INDYK Z MUSEM KALAFIOROWYM

POŁĘDWICZKI DROBIOWE PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH

ROLADKA Z PIOTROSHA ZE SMARDZAMI

TARTA WARZYWNA Z TOFU *

DODATKI:

(3 DO WYBORU)

WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA /

ĆWIKŁA Z CHRZANEM

SAŁATKA COLESLAV / MARCHEW Z GRANATEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

(3 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE /

PYZY DROŻDŻOWE / RYŻ Z WARZYWAMI / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO MAJERANKOWY

SŁODKA CHWILA I:

TORT

(DOSTARCZA ORGANIZATOR)

KAWA, HERBATA

CIASTO

(2 PORCJE/OSOBE)

ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBE)

GALANTYNA PIECZONA Z KURCZAKA Z MUSEM TRUFLOWYM

NALEŚNIK Z ŁOSOSIEM, AWOKADO I WINEGRET MIODOWO-CYTRYNOWY

KOZI SEREK W SZYNCE PARMEŃSKIEJ Z OPIEKANYM MELONEM

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z PESTO ZIOŁOWYM , PARMEZANEM I PINIOLAMI

PASZTET Z KRÓLIKA Z PISTACJAMI

CIEŁĘCINA SALSA VERDE

MIESZANE SAŁATY Z WINEGRET, GRECKI SER, OLIWKI, POMIDOR, PAPRYKA

ROSZPONKA Z PIECZONYM BURAKIEM, ZIARNAMI I GORGONZOLĄ

SAŁATKA PENNE Z KURCZAKIEM, SELEREM NACIOWYM I KUKURYDZĄ

NALEŚNIK Z PASTĄ Z PIECZONYCH WARZYW *

WEGAŃSKIE SPRING ROLSY *

PIECZYWO, MASŁO

SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA

CIASTO

MINI DESERKI

(FORMA SŁODKIEGO STOŁU)

KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBE)

SZASZŁYK DROBIOWY

GOŁĄBKI Z WARZYWAMI I WĘDZONYM SEREM

ŻEBERKA PIECZONE, GLAZUROWANE

KARCZEK WIEPRZOWY DUSZONY W KWASZONEJ KAPUŚCIE Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ

PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA

NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ

I

ZUPA GULASZOWA LUB ŻUREK Z JAJKIEM LUB FLACZKI WOŁOWE

CENA: 230 ZŁ/OSOBE

PRZYJĘCIE WESELNE

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST POWITALNY

PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA:

TATAR WOŁOWY
LUB
TATAR Z TUŃCZYKA

ZUPA:

(1 DO USTALENIA)

CONSOME Z PERLICZKI Z MIĘSNYM PIEROŻKIEM
LUB
KREM SEZONOWY
LUB
ROSÓŁ Z BAŻANTA Z TRUFLOWYMI KLUSECZKAMI

DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBE)

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE Z RYDZAMI
TRADYCYJNY ZRAZ WOŁOWY
KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU
ROLADA Z CIEŁĘCINY W BIAŁYM WINIE
INDYK Z MUSEM KALAFIOROWYM I CAMEMBERTEM
POŁĘDWICZKI DROBIOWE PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
ROLADKA Z PSTRĄGA Z KREWETKĄ
ŁOSOŚ Z PIECA
TARTA WARZYWNA Z TOFU *

DODATKI:

(3 DO WYBORU)

WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA /
ĆWIKŁA Z CHRZANEM
SAŁATKA COLESLAV / MARCHEW Z GRANATEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

(3 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE /
PYZY DROŻDŻOWE / RYŻ Z WARZYWAMI / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO MAJERANKOWY

SŁODKA CHWILA I:

KAWA, HERBATA

TORT

(DOSTARCZA ORGANIZATOR)

CIASTO

(3 PORCJE/OSOBE)

MINI DESERKI

ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBE)

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PESTO ZIOŁOWYM , PARMEZANEM I PINIOLAMI

TATAR WOŁOWY Z CEBULKĄ, KORNISZONEM I ŻELEM Z ŻÓŁTKA

PIERŚ KACZA Z OLIWĄ TRUFLOWĄ, KAPARAMI I MUSZTARDOWCEM

SUSHI MAKI, NIGIRI

HOMAR

SCHAB SOUS VIDE Z KREMEM CHRZANOWYM

PASZTET Z KRÓLIKA Z PISTACJAMI

KURCZAK ZAGRODOWY Z FETA

TERRINE Z ŁOSOSIA

SAŁATKA CEZAR

MIESZANE SAŁATY Z BURRATĄ, POMIDORAMI I BAZYLIĄ

SAŁATKA PENNE Z KURCZAKIEM, SELEREM I MŁODĄ KUKURYDZĄ

NALEŚNIK Z PASTĄ Z PIECZONYCH WARZYW *

WEGAŃSKIE SPRING ROLSY *

PIECZYWO, MASŁO

SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA

CIASTO

MINI DESERKI

(FORMA SŁODKIEGO STOŁU)

KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBE)

KOTLECICKI W SOSIE DIJON

UDZIEC WIEPRZOWY Z KASZĄ I KAPUSTĄ

SZASZŁYK DROBIOWY NA GAŁĄZKACH ROZMARYNU

ŻEBERKA Z PIECA, GLAZUROWANE

GOŁĄBEK Z WŁOSKIEJ KAPUSTY Z WARZYWAMI I WĘDZONYM SEREM *

PIECZONE WARZYWA Z FARSZAMI *

PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA

NA MIŁĘ ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ

I

ZUPA GULASZOWA LUB ŻUREK Z JAJKIEM LUB FLACZKI WOŁOWE

CENA: 260ZŁ/OSOBE

DZIECI DO LAT 3 – BEZ OPŁAT

DZIECI OD 3 DO 7 LAT - 50%

DODATKOWO PROPONUJEMY:

- UDZIEC WIEPRZOWY PIECZONY W CAŁOŚCI, SERWOWANY Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SOSAMI (KOSZT 15ZŁ/OSOBE)

- INDIK FASZEROWANY (KOSZT 15ZŁ/OSOBE)

- „STÓŁ WIEJSKI”- TRADYCYJNE WĘDLINY, SUCHE KIEŁBASY, PASZTETY, SALCESON, KIEŁBASA SŁOIKOWA, SMALEC, OGÓRKI KISZONE, ZIEMNIAKI PIECZONE Z TWAROGIEM, MARYNATY Z WARZYW I GRZYBÓW, CHLEB NA ZAKWASIE (KOSZT 10ZŁ/OSOBE)

