



# WASZ WYJĄTKOWY DZIEŃ...

*MENU WESEŁNE TALARIA RESORT & SPA*



# PROPOZYCJA MENU WESEŁNEGO

Kieliszek wina musującego na powitanie wliczony w cenę menu

## Zupa

**(do wyboru jedna z poniższych propozycji)**

Domowy rosół wołowo - drobiowy, pietruszkowe lane kluseczki

Szampański krem z korzenia pietruszki, oliwa truflowa

Tradycyjne pikantne flaki wołowe

Krem borowikowy z kapeluszami, oliwa cytrynowa, prażone pestki słonecznika

Zupa z pomidorów concasse z czerwonym winem, chrupiące uszka, kwaśna śmietana

## Danie główne mięsne

**(do wyboru jedna z poniższych propozycji)**

Konfitowana noga z kaczki, puree dyniowo - marchewkowe, mus z buraka

Tradycyjny kotlet schabowy z kostką, gotowane ziemniaki z koperkiem, zasmażana kapusta

Filet z piersi perlicy, sos borowikowy, domowe kopytka, kalafior romanesco z oliwą cytrynową

Polędwiczki wieprzowe w boczku, maślane puree ziemniaczane, ragout warzywne, sos śliwkowy

Pierś z kurczaka faszerowana serem Lazur, szpinakiem i szynką parmeńską, ziemniaki duchesse, sos bazyliowy

*Opcjonalnie danie wegetariańskie/wegańskie*

Pęczotto z borowikami, pieczona dynia, bób

Cannelloni faszerowane szpinakiem i kozim serem, sos pomidorowy, parmezan

Burger z bakłażana i cukinii zapieczony z mozzarellą, ryż z warzywami, sos paprykowo - ziołowy

Papryka faszerowana czerwoną soczewicą i fasolą, chrupiące sałaty, sos vinaigrette

## Deser

**(do wyboru jedna z poniższych propozycji)**

Jabłecznik trojanowski, lody waniliowe, bita śmietana, mus malinowy

Deser lodowy, owoce sezonowe, kruszona beza, sos z owoców leśnych

Tradycyjne włoskie tiramisu

Domowa beza, krem waniliowy, sos truskawkowy



### **Przekąski zimne w bufecie**

Trojanowska deska wędlin i mięs pieczystych

Tuszki śledziowe w oleju, cebula, kurki

Domowy pasztet, sos żurawinowo - chrzanowy

Deska serów z owocami, słone dodatki

Terrina z selera, orzechy

Plastry wędzonego łososia, sos musztardowy, mango

Delikatny schab z musem chrzanowym w galarecie

Indyk w maladze z owocami

Karp z ananasem i melonem w domowej galaretkie

Befszyk tatarski (podawany o określonej godzinie)

### **Dodatki do menu**

Wybór marynat: korniszony, patisony, grzybki marynowane, kolorowe papryki

Dipy i sosy: tatarski, cumberland, czosnkowy, musztardowy

Wybór pieczywa: ciemne, razowe, pszenne, bułeczki

Masło

### **Sałatki**

Marynowana pierś kurczaka, kolorowe warzywa, kruche sałaty, sos anchois

Tradycyjna sałatka grecka

Szpinak baby, sianko z boczku, prażone pestki słonecznika, sos jogurtowo - czosnkowy

Sałatka z tuńczykiem, kukurydza, ananas, orzechy pinii, sos balsamiczny



## **II Danie ciepłe – rybne lub mięsne (do wyboru jedno danie rybne lub mięsne)**

Polędwica z dorsza norweskiego, kremowe risotto, groszek cukrowy, sos holenderski

Roladki z kurczaka, suszone pomidory, puree z selera, brokuł

Pieczona wieprzowina z borowikami, sycylijskie ziemniaki, warzywa grillowane, sos tymiankowy

Wolno pieczony łosoś, puree z groszku, warzywne tagliatelle, sos kaparowy

## **III Danie ciepłe**

Pieczona szynka wieprzowa serwowana przez kucharzy, kasza gryczana, duszone pieczarki, ogórek małosolny, sos myśliwski

## **TORT WESELNY – smak do ustalenia**

### **Dania gorące podawane w bufecie po północy (do wyboru 2)**

Piccata z cielęciny, sos z zielonego pieprzu

Pierogi: z mięsem, ruskie, z kapustą i grzybami

Barszcz czerwony, drożdżowy pasztecik

Żur na zakwasie chlebowym, jajko, biała kiełbasa

### **Bufet słodki**

Ciasta wypiekane w Talarci:

sernik, szarlotka, Pani Walewska, biszkopt z galaretką i owocami

Owoce filetowe i w całości

Mini musy owocowe i czekoladowe

Ciasteczka francuskie z owocowymi nadzieniami

Kawa, herbata, woda, soki owocowe, napoje gazowane

### **Cena:**

299,00 zł za osobę (w miesiącach: I, VI, VII, VIII, XII)

399,00 zł za osobę (w miesiącach: II, III, IV, V, IX, X, XI)