

WESELA 2018/2019

PROPOZYCJA MENU

Powitanie

Powitanie chlebem i solą

Zupa

(Jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem, marchewką i świeżo posiekaną natką pietruszki

Aromatyczny krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami i odrobiną śmietanki

Krem pomidorowo-ziołowy z camembertem i świeżą bazylią

Delikatny krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

Danie główne na półmiskach

2 porcje na osobę (3 dania do wyboru w proporcjach 100% - 50% - 50%)

Tradycyjna rolada „śląska” podawana z sosem pieczeniowym

Warkocz z karczku przeplatany boczkiem z sosem duszonym w grzybach i pomidorach

Wieprzowe rolady z sosem pieczeniowym

Schab faszerowany delikatnym porem, serem, szynką i pieczarką.

Polędwiczkki otulone boczkiem z sosem z zielonego pieprzu

Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem i serem żółtym

Dodatki do dania głównego

(2 dania do wyboru)

Kluski śląskie jasne

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ryż z warzywami

Surówki oraz kapusty do dania głównego

(2 dania do wyboru)

Kapusta czerwona zasmażana

Kapusta biała młoda zasmażana z koperkiem

Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem i cebulką

Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i jabłkiem

Surówka z marchwi z mandarynką i śmietaną

Warzywa gotowane

Buraczki zasmażane

lub inne wg. życzeń Klienta



Deser

(1 danie do wyboru)

Panna-Cota z musem truskawkowym

Puchar lodowy z bitą śmietaną



Zimna płyta

Półmisek wędlin szynka drobiowa, szynka konserwowa, szynka gotowana

Karczek pieczony w aromacie czosnku

Pieczony rolowany boczek

Schab pieczony ze śliwką i morelami

Schab w galarecie

Śliwka z boczkiem

Deski serów twardych oraz pleśniowych

Pomidory faszerowane

Jajka faszerowane

Tymbaliki drobiowe

Terina drobiowa

Pasztet w cieście francuskim

Pasztet z pistacjami

Śledzie trzy rodzaje

Sałatki (do wyboru 3 rodzaje)



II Danie Gorące

Kolacja I serwowana przez kelnerów (Jedni danie do wyboru)

Udko z kurczaka podane na risotto warzywnym w sosie słodko-pikantnym

Szaszłyk drobiowe na ryżu szafranowym

Filet z indyka duszony w asyście sosu grzybowego na bukiecie warzyw gotowanych

Faworek schabowy zapieczony serem podany na ciap kapuście

Udko z kaczki



III Danie Gorące

Kolacja II serwowana przez kelnerów (Jedno danie do wyboru)

Gulasz francuski

Gulasz węgierski na ostro

Bogracz z kluseczkami

Potrąwka z kurczaka i pory na białym winie

Boeuf Strogonof



IV Danie Gorące

Kolacja III serwowana przez kelnerów (Jedno danie do wyboru)

Barszcz czerwony z pasztecikiem w cieście francuskim lub krokietem

Żurek staropolski z jajkiem, boczkiem i kiełbasą

Zupa gulaszowa



Dodatki

Ogórki, papryka, pieczarki konserwowe, ćwikła z chrzanem, pikle warzywne, ketchup, pieczywo, masło

Napoje gorące

Podawane bez ograniczeń

Kawa rozpuszczalna z mlekiem do kawy

Herbata z cytryną

Pakiet napojów zimnych - 20zł/os

Podawane bez ograniczeń

Napoje gazowane (Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic, Kropla Beskidu)

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy)

Woda niegazowana z cytryną i melisą

*Na specjalne życzenie przygotowujemy potrawy dla wegetarian w cenie.

MENU DO WŁASNEGO SKOMPONOWANIA

Zupy

(Jedna do wyboru)

Rosół domowy z makaronem, marchewką i świeżo posiekaną natką pietruszki

Rosół królewski z kluseczkami lanymi i warzywami

Aromatyczny krem z grzybów leśnych z chrupiącymi grzankami i odrobiną śmietanki

Krem pomidorowo-ziołowy z camembertem i świeżą bazylią

Delikatny krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

*Krem serowy z chipsami z szynki (za dopłatą 10zł/os)

Danie główne na półmiskach -

2 porcje na osobę (3 dania do wyboru w proporcjach 100% - 50% - 50%)

Kotlet de volaille

Polędwiczki otulone boczkiem z sosem z zielonego pieprzu

Warkocz z karczku przeplatany boczkiem z sosem duszonym w grzybach i pomidorach

Rolada ze schabu w sosie pieprzowym

Zrazy zawijane z sosem myśliwskim

Filet z indyka duszony w asyście sosu grzybowego na bukiecie warzyw gotowanych

Polędwiczka wieprzowa szpikowana szparagami podana z juliene warzywnym

Filet z kurczaka zapiekany z pomidorem i serem żółtym

Schab faszerowany delikatnym porem, serem, szynką i pieczarką

Tradycyjna rolada „śląska” podawana z sosem pieczeniowym

Roladki drobiowe faszerowane mozzarellą i szpinakiem w asyście sosu serowego

Wieprzowe rolady z sosem pieczeniowym

***Łosoś pieczony** (za dodatkową opłatą)

Pstrąg w migdałach

Panga lub sola w sosie koperkowym



Dodatki do dania głównego

(2 dania do wyboru)

Kluski śląskie jasne

Kulki ryżowe

Kluseczki „Gnocchi”

Ziemniaki z wody z koperkiem

Ziemniaki zapiekane

Ziemniaczane puree z masłem i śmietaną

Frytki

Ryż z warzywami

Surówki oraz kapusty do dania głównego

(2 dania do wyboru)

Kapusta czerwona zasmażana

Kapusta biała młoda zasmażana z koperkiem

Kapusta kiszona zasmażana z boczkiem i cebulką

Surówka z kapusty czerwonej z cebulką i jabłkiem

Surówka z marchwi z mandarynką i śmietaną

Warzywa gotowane

Buraczki zasmażane

Surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem i koprem w sosie winegret

Surówka z selera z brzoskwinią

Surówka z pora

Surówka z kapusty białej

Mizeria

lub inne wg. życzeń Klienta



Desery

Panna-Cota z musem truskawkowym

Puchar lodowy z bitą śmietaną

Fondant czekoladowy z akcentem wiśniowym

Szarlotka na ciepło z gałką lodów

Krem brulee



Dania gorące - Kolacje

(3 dania do wyboru)

Barszcz czerwony z krokietem

Barszcz czerwony z pasztecikami mięsnymi, grzybowymi lub kapuśniaczkami

Boeuf Strogonow

Gulasz węgierski na ostro

Bogracz z kluseczkami

Żurek staropolski z jajkiem, boczkiem i kielbasą

Zupa gulaszowa

Francuska zupa cebulowa z grzankami czosnkowymi

Udko z kurczaka podane na risotto warzywnym w sosie słodko-pikantnym

Potrąwka z kurczaka i pory na białym winie

Filet z indyka duszony w asyście sosu grzybowego na bukiecie warzyw gotowanych

Gulasz francuski

Gulasz z indyka z pieczarkami

Faworek schabowy zapieczony serem podany na ciap kapuście



Dodatki do kolacji

Kolorowy ryż

Pieczyno

Ziemniaki zapiekane

Kluski śląskie

Ziemniaczane puree z masłem i śmietaną



Zimna płyta

Półmisek wędlin szynka drobiowa, szynka konserwowa, szynka gotowana

Karczek pieczony w aromacie czosnku

Pieczony rolowany boczek

Schab w galarecie

Schab pieczony ze śliwkami i morelami

Śliwka z boczkiem

Sztufada wołowa

*Kurczak faszerowany (dodatkowo płatne)

Ruloniki szynkowe w galarecie

Deski serów twardych oraz pleśniowych

Jajka faszerowane

Terina drobiowa

Galaretka z nóżek

Tatar

Pomidory w sosie czosnkowym

Pomidory z serem mozzarella

Pomidory faszerowane

Pasztet w cieście francuskim

Pasztet z pistacjami

*Łosoś w galarecie (dzwonki lub całość)

Ryba po grecku

Tymbaliki drobiowe

Śledź w śmietanie

Śledzie opiekane

Śledź w zaprawie korzennej



Sałatki

(3 dania do wyboru)

Cezar z grillowanym kurczakiem

Cymes

Jarzynowa Tradycyjna

Królewska z selerem i ananasem

*Sałatka z tuńczyka i jajkiem (za dodatkową opłatą)

Warstwowa z fasolą i marynowanymi warzywami

„Grecka” z serem feta i oliwkami

„Gyros” z kurczaka na sałacie lodowej

Tortelini

Hawajska z wędzonym kurczakiem

*Frutti di mare z owocami morza (za dodatkową opłatą)



Dodatki

Ogórki, papryka, pieczarki, patisony, kolby kukurydzy, cebulki konserwowe, grzyby marynowane, ćwikła z chrzanem, pikle warzywne, sosy zimne, pieczywo (różne rodzaje), masło



Napoje zimne i gorące

Kawa rozpuszczalna z mlekiem

Herbata z cytryną

Soki owocowe (jabłkowy, pomarańczowy, porzeczkowy)

Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite, Tonic, Kropla Beskidu)

Woda niegazowana z cytryną i melisą



Stół wiejski

Salceson, kaszanka, pasztetowa, kiełbasy swojskie, smalec, ogórki kiszane



Stół śródziemnomorski

Pieczony łosoś w całości, pieczony dorsz w całości, gulasz rybny, krewetki królewskie grillowane, małże



Dodatkowe atrakcje kulinarne

Pieczone prosię z kaszą lub kapustą

Sarna

Dzik pieczony

Indyk w całości

Udziec wieprzowy

*Wybrane potrawy dodatkowo płatne.

**Na specjalne życzenie przygotowujemy potrawy dla wegetarian w cenie

Usługi dodatkowe

Szczegółowe informacje:
Karol Ostrowski - +48 663 885 222



Fontanna czekoladowa 5 kaskadowa
z podświetlanym podestem wraz z czekoladą
belgijską Barry Callebaut oraz przekąskami



Wysokiej klasy Fotobudka
wraz z ręcznie wykonanym albumem do wklejania
zdjęć oraz ponad 200 gadżetami do wybierania



**Wynajem luksusowych
samochodów do ślubu**
LEXUS LS460 - w kolorze czarnym
BMW F30 - w kolorze błękitu cesarskiego
BMW F48 M-Paket— w kolorze
bieli mineralnej