

## **MENU I**

**180 PLN od osoby**

Przywitanie chlebem i solą

Aperitif powitalny

### **ZUPA:**

**Cesarski rosół z kluseczkami półfrancuskimi**

### **DANIE GŁÓWNE SERWOWANE**

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, ziemniaki puree, sałatka sezonowa

### **DLA DZIECI**

Nuggetsy drobiowe, puree ziemniaczane, surówka z marchewki i jabłka

**Serwis tortu godz.....**

### **PRZEKĄSKI ZIMNE WYSTAWIANE W BUFECIE:**

Schab pieczony z morelą

Galantyna z kurczaka z rodzynkami i orzechami

Karkówka pieczona po staropolsku z ziołami

Rolada z boczku pieczona

Szynka marynowana pieczona

Dorsz w warzywach na ostro

Śledziki faszerowane pieczarkami

Tymbaliki drobiowe

Grillowany kurczak na bukiecie sałat

Tradycyjna sałatka jarzynowa w pucharkach

Pasztet szefa kuchni z żurawiną

Sałatka grecka

### **DODATKI**

Marynaty – ogórki kiszane, pieczarki, papryczki

Ćwikła z chrzanem, sos tatarski, sos cumberland, sos czosnkowy

Pieczywo mieszane

Kawa, herbata w bufecie

**DANIA GORĄCE SERWOWANE PODCZAS WESELA** Pieczeń z szynki

wieprzowej w sosie myśliwskim z ziemniakami i zestawem surówek Barszcz z

pasztecikiem

## **MENU II**

**220 PLN**

Przywitanie chlebem i sola

Aperitif powitalny

### **PRZYSTAWKA SERWOWANA**

Pasztet szefa kuchni z wątróbkami drobiowymi i borówkami

### **ZUPA (jedna do wyboru)**

Rosół cesarski z kluseczkami

Pomidorowa toskańska

### **DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru)**

Filet z kurczaka nadziewany mozzarellą i świeżymi pomidorkami podany na ryżu i marchewką baby glazurowana

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, ziemniaki puree, sałatka sezonowa

### **DLA DZIECI**

Sznicelki drobiowe, puree ziemniaczane, sałatka

**Serwis tortu godz.: .....**

### **PRZEKĄSKI ZIMNE WYSTAWIANE W BUFECCIE: Schab nadziewany farszem z leśnymi**

grzybkami Galantyna z kurczaka

Karkówka pieczona z czosnkiem i ziołami

Rolada z kurczaka

Dorsz w słodko-pikantnych warzywach

Tymbaliki z pstrąga

Łosoś marynowany w zaprawie z koperku i białego wina

Śledziki w śmietanie

Sałatka mix szefa kuchni

Sałatka caprese

Galaretki drobiowe

Grillowany kurczak na bukiecie sałat

Sałatka grecka

Pasztet szefa kuchni

### **DODATKI**

Marynaty – ogórki kiszzone, pieczarki, papryczki, cebulki

Sos tatarski, ćwikła z chrzanem, sos czosnkowy, sos cumberland

Pieczywo mieszane

kawa, herbata, woda, soki owocowe

### **DANIA GORĄCE SERWOWANE W TRAKCIE WESELA (jedno z dwóch dań do wyboru)**

Udka pieczone z kaczki z konfiturą porzeczkową, modrą kapustą i puree ziemniaczanym

Polędwiczka wieprzowa podana w sosie z grzybków leśnych z ziemniakami oraz sałatką sezonową

Zupa węgierska

Barszcz czerwony z pasztecikiem

### **MENU III**

**260 PLN**

Przywitanie chlebem i sola

Aperitif powitalny

#### **PRZYSTAWKA SERWOWANA**

Łosoś marynowany w winie z melonem, serem rokopol i pomidorkami coctailowymi

#### **ZUPA (jedna do wyboru)**

Rosół cesarski z kluseczkami

Consome z królika z pierożkiem

Zupa borowikowa z kluseczkami półfrancuskimi

#### **DANIE GŁÓWNE SERWOWANE (jedno do wyboru)**

Roladki wołowe nadziewane tradycyjnym farszem z boczkiem, ogórkiem i cebulką (do wyboru kasza gryczana, kasza pęczak i ziemniaki)

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym, ziemniaki puree i kalafiolem romanesco

Udko z kaczki confit podawane na puree ziemniaczanym z groszkiem zielonym i konfiturą owocową

#### **DLA DZIECI**

Sznicelki drobiowe, puree ziemniaczane, surówka z marchewki

**Serwis tortu godz.: .....**

#### **PRZEKĄSKI ZIMNE WYSTAWIANE W BUFECCIE:**

Schab nadziewany wędzoną śliwką polską

Galantyna drobiowa

Karkówka pieczona ziołowa

Boczek pieczony z czosnkiem

Coctail z krewetek skropiony brandy

Dorsz w warzywach i pomidorach

Śledziki w sosie salsa na ostro

Sałatka mix szefa kuchni

Sałatka grecka

Galantyna z kaczki

Grilowany kurczak na bukiecie sałat

Sałatka jarzynowa tradycyjna w pucharkach

Pasztet szefa kuchni z borowikami

#### **DODATKI**

Marynaty – ogórki kiszane, pieczarki, papryczki, cebulki

Sos tatarski, ćwikła z chrzanem, sos czosnkowy, sos cumberland

Pieczyno mieszane

kawa, herbata, woda, soki owocowe

#### **DANIA GORĄCE SERWOWANE W TRAKCIE WESELA** Serwis Szefa kuchni: Szynki

wieprzowej pieczonej we własnym sosie z kapustą zasmażaną Polędwiczka wieprzowa podana w sosie z grzybków leśnych z ziemniakami oraz sałatką sezonową Barszcz czerwony z pasztecikiem

## **PRZYKŁADOWE MENU POPRAWIN**

**Poprawiny godz. 12.00 – 18.00**

**65 zł od osoby**

### **Zupa do wyboru:**

Staropolski żur na kielbasie z jajkiem  
Folwarczna zupa z kwaszonych ogórków z grzankami  
Zupa gulaszowa

### **Danie główne serwowane do wyboru:**

Kotlet schabowy z zasmażaną kapustą i ziemniaczkami  
Pieczeń z karkówki w sosie własnym z buraczkami i puree ziemniaczanym  
Pierś z kurczaka faszerowana pomidorami z mozzarellą z ryżem i bukietem warzyw

### **Przekąski zimne wystawione w bufecie: pozostałe z wesela**

Pieczywo  
Sosy i dipy  
Woda z cytryną  
Kawa, herbata w bufecie

## **PRZYKŁADOWE MENU POPRAWIN GRILL**

**Poprawiny godz. 12.00 – 18.00**

**90 zł od osoby**

### **Zupa:**

Staropolski żur na kielbasie z jajkiem

### **Grill:**

Bigos staropolski  
Karkówka  
Udło kurczaka pieczone w boczku  
Żeberka wieprzowe w zaprawie miodowo-piwniej  
Schab marynowany  
Kaszanka  
Skrzydółka z kurczaka  
Kiełbaski białe  
Kiszka ziemniaczana  
Ziemniaki pieczone  
sałatka ziemniaczana  
Sałatka grecka

### **Marynowane warzywa:**

Papryka  
Ogórki  
Grzybki

### **Przekąski zimne wystawione w bufecie: pozostałe z wesela**

Pieczywo  
Sosy i dipy  
Woda z cytryną  
Kawa, herbata w bufecie