

Menu
Oferta weselna



Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zainteresowanie
naszym obiektem.

Organizacja tak ważnego wydarzenia
to dla naszego zespołu ogromna przyjemność.
Dołożymy wszelkich starań, aby najmniejszy
szczegół został dopilnowany.

Pakiet przyjęcia weselnego zawiera:
apartament dla nowożeńców w cenie wesela
kwiatową dekorację na stołach
opiekę koordynatora na przyjęciu

Przedstawiamy naszą ofertę weselną!

Zestaw 1

335 zł/os.

1 Danie Ciepłe

Przystawka

Domowy pasztet z dziczyzny z chipsem z bekonu w towarzystwie sosu żurawinowego

Zupa

Tradycyjny rosół z makaronem i pietruszką

Dania główne

De volaille z masłem i ziołami

Schabowy marynowany w mleku i cebuli

Pieczeń z szynki w leśnych ziołach

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem

Ziemniaki zapiekane w ziołach

Bukiet surówek

2 Danie Ciepłe

Zupa gulaszowa z pieczoną papryką i bagietką

3 Danie Ciepłe

Danie główne

Delikatna rolada z indyka faszerowana musem pistacjowym podana na sosie warzywnym

Dodatki

Kluski śląskie

Kruche sałaty z sosem śmietanowym

4 Danie Ciepłe

Krem chrzanowy z białą kielbasą

Zestaw 2

355 zł/os.

1 Danie Ciepłe

Przystawka

Gryczany blin ze śmietaną, łososiem wędzonym i kawiozem

Zupa

Bulion z dzikiego ptactwa z kolorowym makaronem
naleśnikowym

Dania główne

Soczysty schab panierowany w orzechach
Zapiekana pierś z kurczaka z pomidorami i serem
Plastry rolady wieprzowej na sosie myśliwskim

Dodatki

Ziemniaki z masłem i koperkiem
Młode ziemniaki w mundurkach zapiekane z rozmarynem
Bukiet surówek

2 Danie Ciepłe

Aromatyczny bogracz z kluskami lanymi

3 Danie Ciepłe

Danie główne

Zapiekane gołąbki z dziczyzną pod sosem
z leśnych grzybów

Dodatki

Ziołowe puree ziemniaczane
Sałata z sosem winegret

4 Danie Ciepłe

Bursztynowy barszczyk czerwony podany
z kruchym pasztecikiem

Zimna płyta

Patera aromatycznych mięs z pieca

Domowy pasztet z sosem porzeczkowym

Śledź w oleju

Patera przekąsek piwnych z sosami: nuggetsy, popsy,
warzywa w cieście

Policzki wieprzowe w galarecie z musztardą dijon

Deska serów regionalnych

Mini babeczki z musem z pstrąga

Sałata cesar z dresingiem anchois i kurczakiem

Sałatka brokułowa z fetą i sosem jogurtowym

Pikle, marynaty (świeże warzywa)

Pieczyno, masło

Ciasta - 3 rodzaje

Owoce

Napoje

Aromatyczna kawa

Wybór herbat czarnych i owocowych

Cukier, cytryna, miód, mleko

Woda mineralna z cytryną

Sok jabłkowy, pomarańczowy

Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)

Poprawiny

135 zł/os.

1 Danie Ciepłe

Żur z kielbasą i pieczone udko z kurczaka
lub

Żur z kielbasą i żeberko z pieca z karmelizowaną cebulką

Ziemniaki zapiekane

Duszona kapusta z koperkiem

2 Danie Ciepłe

Flaki wołowe lub strogonow

Zimna płyta

Paleta wędlin wędzonych

Galantyna z kurczaka

Półmisek swojskich wędlin i salcesonów

Sałatka jarzynowa

Sałata grecka

Tortille z szynką

Masło, pieczywo

Ciasta - 3 rodzaje

Napoje

Aromatyczna kawa

Wybór herbat czarnych i owocowych

Cukier, cytryna, miód, mleko

Woda mineralna z cytryną

Sok jabłkowy, pomarańczowy

Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)

Poprawiny w formie grilla

155 zł/os.

Z grilla

Marynowana karkówka w ziołach
Filet z kurczaka w aromacie papryki
Pikantne skrzydełka z kurczaka
Ryba z warzywami w papilotach
Kiełbaska myśliwska
Kaszanka z cebulką

Na zimno

Smalec ze skwarkami i jabłkiem
Kiszone ogórki
Kompozycja sałat i świeżych warzyw
Sałatka ziemniaczana z kurkami
Pieczywo
Sosy

Napoje

Aromatyczna kawa
Wybór herbat czarnych i owocowych
Cukier, cytryna, miód, mleko
Woda mineralna z cytryną
Sok jabłkowy, pomarańczowy
Napoje gazowane (pepsi, mirinda, 7up)

Stół spalski

55 zł/os.

Pasztet w cieście chlebowym

Wiejskie kiełbasy

Pieczony boczek w leśnych ziołach

Smalec ze skwarkami

Wiejski chleb z własnego wypieku

Puchate drożdżowe z maślaną kruszonką

Ogórki kiszone

Marynaty

Chrzan, ćwikła, żurawina

Szynka z nogą - 500 zł

Stół słodkości

55 zł/os.

Sernik wiedeński

Szarlotka z kruszonką

Eklerki z bitą śmietaną i słonym karmelem

Mini desery w 3 smakach

Mini bezy z kremem i owocami

Mini sałatki owocowe

Muffinki

Pralinki

Dodatkowo

Strogonow 40 zł

Tatar wołowy 138 zł

Tatar z łososia lub pstrąga tęczowego
z musem z awokado 120 zł

Tatar ze śledzia z piernikiem 85 zł

Carpaccio wołowe 98 zł

Pstrąg faszerowany w całości 65 zł

Jesiotr faszerowany 420 zł

Bliny gryczane z kawiozem 50 zł

Krewetki tygrysie na maśle 280 zł

Deska serów z 4 stron świata 125 zł

Udziec wieprzowy podawany z kaszą i kapustą 45 zł/os.

Prosiak pieczony podawany z kaszą i kapustą 50 zł/os.

Deska z udźcem pieczonym z jelenia 55 zł/os.



RZEMIOSŁO SMAKU

RESTAURACJA