

## PRZYJĘCIE WESELNE W RESTAURACJI ORANŻERIA



### **Menu I**

**Koszt: 180,00 zł/osoba**

#### **Przekąska**

Mus z kaczey wątróbki podany z pistacjami, galaretką z czarnej porzeczki i jabłkowym kawiozem

#### **Zupa**

Krem z włoskich pomidorów ze szpinakowymi kluskami

#### **Danie główne**

Pieczona polędwiczka wieprzowa na sosie z trawy żubrowej z ziemniakami au gratin i warzywami blanszowanymi

#### **Bufet gorący**

Barszcz z marynowanych buraków z pasztecikiem

Filet z soli na sosie szpinakowym

Kurczak kukurydziany z grillowaną cukinią i sosem ziołowym

Schab we włoskiej pancetcie z bocznikami z patelni i sosem pieprzowym

Makaron w pikantnym sosie pomidorowym z czarnymi oliwkami i oregano

Karmelizowana marchewka z białym winem

Kopytka ziemniaczane

#### **Bufet zimny**

Matias z sosem jabłkowo-cebulowym i kwaśną śmietaną

Terrina z ryb morskich na sosie chrzanowym

Pieczona rolada z boczku faszerowana wędzoną śliwką

Mięsa wędzone i pieczone z piklami

Pasztet pieczony po staropolsku z sosem ziołowym i ziarnami słonecznika

Tymbaliki drobiowe z sosem tatarskim

Jajka faszerowane czarnym kawiozem

Sałatka z serem feta i winegret z miodem gryczanym

Sałatka z brokułami, pestkami słonecznika i chipsami z boczku

Delikatna sałatka jarzynowa

Świeże warzywa z sosem koktajlowym

Pieczywo własnego wypieku

#### **Bufet deserowy**

Wybór ciast z własnej cukierni (3 rodzaje)

Ptysie z bitą śmietaną

Musy owocowe

Owoce sezonowe

### Napoje

Kawa/herbata  
Woda mineralna  
Soki owocowe

### **Menu II**

**Koszt: 190,00 zł/osoba**

#### Przystawka

Pstrąg marynowany w occie z białego wina na musie  
z zielonego jabłka i szczypiorkową espumą

#### Zupa

Krem z pieczonego pasternaku z rocher z bażanta i majerankowym pesto

#### Danie główne

Udo z kaczki confit na emulsji z ananasa i czerwonej kapusty  
z kluskami i orzechowym mascarpone

#### Bufet gorący

Flaki po włosku z pikantną peperoni  
Okoń nilowy w sosie limonkowym z pieczonymi pomidorkami  
Udziec z indyka w sosie z wędzonych owoców  
Roladki wieprzowe z porem i suszonymi pomidorami w sosie bazyliowym  
Gnocchi z orzechami szpinakiem i pomidorami concasse  
Warzywa blanszowane w maśle klarowanym  
Pieczone ziemniaki w rozmarynie

#### Bufet zimny

Łosoś marynowany w burakach i ginie w zielonym pieprzu z sosem musztardowym  
Filet z matiasa marynowanego w świeżych ziołach z cebulą  
Tatar wołowy z marynowanymi rydzami i kawiozem z kiszzonego ogórka  
Plastry wędzonej kaczki z marynowaną gruszką i orzechową sałatą  
Paszтет domowy z żurawiną duszoną w czerwonym winie  
Schab pieczony pikowany wędzonym czosnkiem z sosem gorczycowym  
Mięsa wędzone i pieczone z piklami  
Bukiet sałat z wędzonym kurczakiem i musztardowym winegret  
Sałatka wiosenna z sosem winegret w kroplach balsamino, z pestkami dyni  
Orientalna sałatka z paluszkami krabowymi i dzikim ryżem  
Świeże warzywa z sosem koktajlowym  
Pieczywo własnego wypieku

#### Bufet deserowy

Wybór ciast z własnej cukierni (3 rodzaje)  
Babeczki z owocami i bitą śmietaną  
Owoce sezonowe  
Musy owocowe

### Napoje

Kawa/herbata  
Woda mineralna  
Soki owocowe

### **Menu III**

**Koszt: 200,00 zł/osoba**

#### Przystawka

Rostbef wołowy marynowany w sosie sojowym i kolendrze,  
na sosie z ziarnami gorzycy i buraczanym pudrze

## Zupa

Zupa z leśnych grzybów z kaszą perłową i mascarpone

## Danie główne

Policzki wołowe duszone w trójniaku z suską sechlońską na puree selerowym z czarną truflą i karmelizowanych warzywach

## Bufet gorący

Żurek na domowym zakwasie z kielbasą i domową wędzonką  
Pstrąg potokowy w sosie z leśnych kurek z listkami tymianku  
Płatki marynowanej karkówki w pikantnym sosie meksykańskim  
Rolada z kaczki z suszonymi jabłkami i sosem pomarańczowym  
Pierogi ze szpinakiem i serem z niebieską pleśnią  
Fasolka szparagowa  
Ziemniaki gotowane z siekanym koprem

## Bufet zimny

Śledź skandynawski z zielonym jabłkiem i pieprzówką  
Siekany łosoś z jabłkowym kawiolem  
Pescaccio z sandacza i troci podane na pikantnym chutney  
Tatar wołowy z marynowanymi rydzami i kawiolem z kiszzonego ogórka  
Mus z wątróbki drobiowej z aromatyczną śliwką i koniakiem  
Mięsa wędzone i pieczone z piklami  
Pieczona cielęcina w sosie tuńczykowym z kwiatem kapara  
Sałatka caprese z sosem bazyliowym  
Sałatka z wołowin z marynowanymi warzywami i chrupiącą sałatą  
Sałatka cesar z grillowanym kurczakiem  
Świeże warzywa z sosem koktajlowym  
Pieczywo własnego wypieku

## Bufet deserowy

Wybór ciast z własnej cukierni (3 rodzaje)  
Desery koktajlowe  
Tarta jabłkowa z toffi  
Babeczki z owocami i bitą śmietaną  
Rogaliki z konfiturą różaną  
Musy owocowe  
Owoce sezonowe

## Napoje

Kawa/herbata  
Woda mineralna  
Soki owocowe

## **Menu IV**

**Koszt: 190,00 zł/osoba**

## Przystawka

Tatar z matiasa na kompresowanym jabłku i kwaśną śmietaną

## Zupa

Rosół domowy z makaronem i warzywami

## Danie główne

Stek z indyka w wędzonym boczk z ziołowymi ziemniakami i grillowaną cukinią

## Drugie danie gorące (na półmiskach)

Schab pieczony w ziołach faszerowany musem z dzika z ziemniaczanym rosti i sosem kurkowym

\*\*\*\*

Filet z dorsza w sosie blue cheese z sezamowym ryżem i brokułami

### **Trzecie danie gorące (na półmiskach)**

Mix pierogów ze szkloną cebulą i wędzonym boczkiem

### **Czwarte danie gorące**

Pikantna zupa gulaszowa z pieczoną papryką i czarnymi oliwkami

### **Przekąski zimne**

Filet z matiasa z marynowanymi grzybami

Terrina z łososia w algach morskich

Asortyment polskich szynek i kielbas

Galantyna z kurczaka nadziewana blanszowanym szpinakiem

Schab pieczony w rozmarynie ze śliwkami w sosie dijon

Pieczony pasztet po staropolsku z żurawiną i sosem cumberland

Roladki z cukinii z serem bałkańskim i papryką

Delikatna sałatka jarzynowa

Mix chrupiących sałat z kurczakiem

Sałatka grecka z czarnymi oliwkami

Warzywa marynowane (papryka, grzyby, śliwki, dynia, kukurydza kolby, ogórki)

### **Bufet deserowy**

Wybór ciast z własnej cukierni (3 rodzaje)

Ptysie z bitą śmietaną

Musy owocowe

Owoce sezonowe

### **Napoje**

Kawa/herbata

Woda mineralna

Soki owocowe

### **Menu V**

**Koszt: 220,00 zł/osoba**

### **Przystawka**

Plastry wędzonej kaczki na sosie malinowym z chrupiącą sałatą i serem korycińskim

### **Zupa**

Krem z dyni i borowików z oliwą truflową

### **Danie główne**

Duszona jagnięcina ze śliwkami i anyżem na pečzaku z mascarpone z pieczoną marchewką

### **Drugie danie gorące (na półmiskach)**

Rolada z kaczki nadziewana suszonymi jabłkami na sosie żurawinowo - pomarańczowym z duszoną czerwoną kapustą i pieczonymi kopytkami

\*\*\*\*

Pieczony sandacz w sosie kurkowym z ziemniakami i fasolką

### **Trzecie danie gorące (na półmiskach)**

Pierogi z policzkami wieprzowymi na sosie z prawdziwków

### **Czwarte danie gorące**

Flaki wołowe z pikantną peperoni i cielęcymi klopsikami

### **Przekąski zimne**

Łosoś marynowany w słodkiej cebuli z winegret limonkowo - koperkowym

Pstrąg wędzony w ciepłym dymie na sosie chrzanowym

Polędwiczka podwędzana w dymie olchowym z sosem ogórkowo-kaparowym

Tatar wołowy z marynowanymi rydzami i kawiozem z kiszzonego ogórka  
Wybór pasztetów z żurawiną i chrzanem  
Asortyment polskich szynki i kiełbas  
Tymbaliki drobiowe z carpaccio z kiszzonego ogórka  
Bukiet sałat z tuńczykiem, jajkami i sosem musztardowym  
Sałatka z grillowanych warzyw  
Sałatka caprese z sosem bazyliowym  
Oliwki smakowe, marynaty (ogórki, papryka, grzyby, dynia, śliwki)  
Pieczywo własnego wypieku

### **Bufet deserowy**

Wybór ciast z własnej cukierni (3 rodzaje)  
Babeczki z owocami i bitą śmietaną  
Ptysie z bitą śmietaną  
Owoce sezonowe  
Musy owocowe

### **Napoje**

Kawa/herbata  
Woda mineralna  
Soki owocowe

## **Menu VI**

**Koszt: 250,00 zł/osoba**

### **Przystawka**

Łosoś marynowany w ginie i tartych burakach  
na słonecznikowym pesto i jabłkowym kawiorze

### **Zupa**

Consomme z bażanta z pierożkami borowikowymi i listkami tymianku

### **Danie główne**

Udo z gęsi confit na puree z jabłka i pasternaku z glazurowaną gruszką i sosem wiśniowym

### **Drugie danie gorące**

Filet z łososia na sosie imbirowym z ryżowym arancini i kalafiozem romanesco

### **Trzecie danie gorące**

Boczek z dzika na puree, z kwaśnym jabłkiem, kasztanami i piklowanymi warzywami

### **Czwarte danie gorące**

Strogonoff wołowy z pieczoną papryką i czarnymi oliwkami  
podany z świeżo pieczonymi bułeczkami

### **Przekąski zimne**

Mus z wędzonych ryb na imbirowym chutney  
Śledź skandynawski z zielonym jabłkiem i pieprzówką  
Pescaccio z tuńczyka z prażonym czosnkiem i selerem naciowym  
Asortyment polskich szynki i kiełbas  
Tatar wołowy z marynowanymi rydzami i kawiozem z kiszzonego ogórka  
Rostbef wołowy gotowany w niskiej temperaturze z orzechową sałatą i balsamico  
Pieczona pierś z indyka w żurawinie duszonej w winie  
Paszтет z gęsi pieczony w boczku z sosem żurawinowym  
Bukiet sałat z serem camembert, chipsami z boczku i sosem malinowym  
Sałatka caprese z mozzarellą i sosem bazyliowym  
Sałatka z krewetkami i grillowanym ananasem  
Oliwki smakowe, marynaty (papryka, ogórki, grzyby, śliwki, dynia, kukurydza, kolby)  
Pieczywo własnego wypieku

## Bufet deserowy

Wybór ciast z własnej cukierni (3 rodzaje)

Desery koktajlowe

Tarta jabłkowa z toffi

Babeczki z owocami i bitą śmietaną

Rogaliki z konfiturą różaną

Owoce sezonowe

Musy owocowe

## Napoje

Kawa/herbata

Woda mineralna

Soki owocowe

## Dodatkowo proponujemy:

Prosiak pieczony faszerowany kaszą,  
podrobami i wędzonym boczkiem – 1000,00 zł (ok. 10 kg)

\*\*\*\*

Szynka wieprzowa pieczona w całości z dodatkami – 800,00 zł (ok. 10 kg)

\*\*\*\*

Stacja z pieczonym indykiem z dodatkami – 800,00 zł (ok. 10 kg)

\*\*\*\*

Stół z sushi (machi, kalifornijskie, nigiri ) – 1200,00 zł (na ok. 50 osób)

\*\*\*\*

Wiejski stół – 1200,00 zł (na ok. 50 osób)

\*\*\*\*

Stół ryb wędzonych i marynowanych – 1000,00 zł (na ok. 50 osób)

\*\*\*\*

Stacja z pieczonym łososiem – 350,00 zł/szt. (ok. 3 kg)

\*\*\*\*

Szczupak faszerowany – 250,00 zł/szt. (ok. 2 kg)

\*\*\*\*

Sękacz – 400,00 zł (ok. 4 kg)

\*\*\*\*

Fontanna czekoladowa – 1500,00 zł

**Dzieci – do lat 4: bezpłatnie**

**Dzieci do lat 10 – 50%**

**Wszystkie dania serwowane w Restauracji ORANŻERIA  
przygotowywane są wyłącznie na bazie naturalnych składników.  
W naszej kuchni nie stosujemy konserwantów i sztucznych dodatków.**



**HOTEL BRANICKI \* \* \* \***

*Więcej niż gościnność*

ul. Zamenhofa 25, 15 - 435 Białystok,

tel.: (+ 48 85) 665 25 00, fax: (+ 48 85) 665 25 01

e-mail: [recepja@hotelbranicki.com.pl](mailto:recepja@hotelbranicki.com.pl), [www.hotelbranicki.com.pl](http://www.hotelbranicki.com.pl)