



**Przykładowe
Menu Weselne 2019**

Organizujemy przyjęcia weselne do 200 gości.

Co możemy zaoferować przyszłej Parze Młodych i ich Gościom?

Wszystko:

od ślubu cywilnego na plaży nad jeziorem, poprzez przyjęcie w plenerze

w formule garden party i wesele w salach balowych hotelu,

po poprawiny w formie pikniku nad jeziorem.

Z zakwaterowaniem wszystkich uczestników

w pokojach i domkach hotelowych.

I zagwarantowaniem hotelowego parkingu

dla wszystkich uczestników wesela.

Na powitanie

Kieliszek wina musującego

Przystawka

Plastry marynowanej piersi gęziej na świeżej sałacie z pomarańczami i prażonymi ziarnami

Zupa

Delikatny barszcz biały na zakwasie, podawany z grzybami leśnymi i jajkiem przepiórczym z dodatkiem rumianego bekonu

Dania główne* serwowane na półmiskach

- Chrupiący udziec gęsi podawany ze smażonymi kopytkami z nutą parmezanu i modrą kapustą z rodzynkami
- Soczysty filet drobiowy z duszonymi pieczarkami, pomidorem i mozzarellą, podawany z ziemniaczanym puree
- Pieczeń staropolska z grzybami leśnymi podawana na plastrach ziemniaków z sałatką z buraczków na ciepło
- Eskalopki z polędwiczek wieprzowych w sosie z zielonego pieprzu podawane z tagliatelle aromatyzowanym klarowanym masłem
- Delikatne roladki z soli podawane na ziemniakach gratin z bukietem gotowanych warzyw

Do obiadu

Surówki: z kapusty białej, z marchewki z brzoskwinia, inne - sezonowe

Deser po obiedzie

Gruszka aromatyzowana białym winem, podawana na płynnej czekoladzie z owocami

*2,5 porcji na osobę

Zimne przekąski

- Faszzerowany pstrąg podawany z mussem chrzanowo-śmietankowym
- Pasztet staropolski z żurawiną na krążkach pieczywa
- Wytrawne babeczki nadziewane tatarskim ze świeżego łososia z delikatnym sosem koperkowo-musztardowym
- Ruloniki ze śledzia bałtyckiego pod pierzynką z parmezanu
- Kieszonki schabowe nadziewane śmietanową ćwikłą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem
- Sałatka z owocami morza

Stół wiejski

- Tradycyjna, polska sałatka jarzynowa
- Wędzona szynka
- Wędzony schab
- Wędzone polędwiczki wieprzowe
- Faszzerowany pieczony boczek
- Smalczyk z żubrówką i śliwką suszoną
- Kabanosy
- Kaszanka
- Salceson
- Chleb wiejski
- Ćwikła z chrzanem
- Ogórki kiszzone

Przed północą

Sycący i lekko pikantny strogonow drobiowy podany z kluskami francuskimi

Okolo godziny 1.30

Specjalność kuchni - danie na zapytanie i do ustalenia

Nad ranem

Barszcz czerwony z krokietem faszerowanym mięsem

Napoje w cenie

- 0,5 litra soku owocowego na osobę
- 0,5 litra wody na osobę
- Kawa - bez ograniczeń
- Herbata- bez ograniczeń

Zapraszamy do kontaktu:

Hotel Moran **** SPA

Ostrowo 30 | 62-430 Powidz

Telefon: 63 212 11 71

E-mail: moran@hotelmoran.pl