

## MENU WESELNE W CENIE 175 zł

### UROCZYSTY OBIAD

#### Przystawka

- Marynowane płatki kurczaka na kruchej sałacie z balsamicznym vinegret

#### Zupy (1 do wyboru)

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z leśnych grzybów w aromacie świeżych ziół
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto i parmezanem
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i paluszkami grissini
- Krem z brokułów z czosnkową nutą i groszkiem ptysiowym

#### Danie główne

- Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem i serkiem Philadelphia w sosie z pieczonej papryki, podany z ziemniakami i sezonowymi surówkami

#### Deser


- Puchar lodowy z owocami, bitą śmietaną i sosem czekoladowym

#### Zimna płyta

- Deska serów pleśniowych, podana z miodem i winogronami
- Półmisek delikatnych mięs pieczonych sous-vide: rostbeef, karczek, schab
- Półmiski wędlin, kiełbas i kabanosów
- Paszтет z królika
- Śledzie po krakowsku
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, winogronami i ryżem z aksamitnym sosem
- Sosy: tatarski, czosnkowy i chrzanowy
- Patery z owocami sezonowymi

#### Dania gorące

 Grillowana karkówka z ziemniaczkami po krakowsku i piklami

 Rubinowy barszcz z francuskim pasztecikiem

#### Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe dwa smaki – bez ograniczeń

## MENU WESELNE W CENIE 185 ZŁ

### UROCZYSTY OBIAD

#### Przystawka

- Mozzarella w czarnym sezamie przekładana pomidorami z sosem pesto

#### Zupy (1 do wyboru)

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z leśnych grzybów w aromacie świeżych ziół
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto i parmezanem
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i paluszkami grissini
- Krem z brokułów z czosnkową nutą i groszkiem ptysiowym

#### Danie główne

- Medaliony wieprzowe w sosie śmietanowym, z pieczonymi ziemniaczkami i bukietem sezonowych surówek




#### Deser

- Parfait z białej czekolady na lustrze musu truskawkowo-imbrowego

#### Zimna płyta

- Deska serów pleśniowych, podana z miodem i winogronami
- Półmisek delikatnych mięs pieczonych sous-vide: rostbeef, karczek, schab
- Półmiski wędlin, kiełbas i kabanosów
- Paszтет z królika
- Śledzie po krakowsku
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, winogronami i ryżem z aksamitnym sosem
- Sosy: tatarski, czosnkowy i chrzanowy
- Patery z owocami sezonowymi

#### Dania gorące

-  Pieczony udziec z indyka w sosie piwnym, z talarkami z ziemniaków i surówką z czerwonej kapusty
-  Żeberka wieprzowe pieczone z musztardą i miodem, podane z kapustą zasmażaną i pieczywem
-  Żurek po staropolsku na wiejskim zakwasie, z jajkiem i kiełbasą

#### Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe dwa smaki - bez ograniczeń

## **MENU WESELNE W CENIE 195 zł**

### UROCZYSTY OBIAD

#### Przystawka

- Terrina z wędzonej kaczki z bukietem młodych sałat, zroszona sosem z żurawiny

#### Zupy (1 do wyboru)

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z leśnych grzybów w aromacie świeżych ziół
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto i parmezanem
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i paluszkami grissini
- Krem z brokułów z czosnkową nutą i groszkiem ptysiowym

#### Danie główne

- Polędwiczki wieprzowe w sosie z leśnych grzybów z placuszkami rosti i bukietem sezonowych surówek




#### Deser

- Suflet czekoladowy z gałką lodów winogronowych, z nutą sosu wiśniowego

#### Zimna płyta

- Deska serów pleśniowych, podana z miodem i winogronami
- Półmisek delikatnych mięs pieczonych sous-vide: rostbeef, karczek, schab
- Polędwiczka wieprzowa
- Półmiski wędlin, kiełbas i kabanosów
- Pasztet z królika
- Śledzie po krakowsku
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, winogronami i ryżem z aksamitnym sosem
- Sałatka grecka
- Sosy: tatarski, czosnkowy i chrzanowy
- Patery z owocami sezonowymi

#### Dania gorące

-  pieczone kacze udko z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty
-  pieczeń wieprzowa z pieczarkami w śmietanie z ziemniaczaną rozetką
-  Boeuf Stroganow

#### Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe dwa smaki – bez ograniczeń

## **MENU WESELNE W CENIE 205 ZŁ**

### UROCZYSTY OBIAD

#### Przystawka

Pasztet z dziczyzny z galaretką z czerwonego wina i konfiturą z kumkwata

#### Zupy (1 do wyboru)

- Królewski rosół z makaronem
- Krem z leśnych grzybów w aromacie świeżych ziół
- Krem ze świeżych pomidorów z pesto i parmezanem
- Krem z pieczonej papryki z kwaśną śmietaną i paluszkami grissini
- Krem z brokułów z czosnkową nutą i groszkiem ptysiowym

#### Danie główne

- Pieczona pierś z kaczki w sosie tymiankowo-pomarańczowym, z ziemniaczkami karmelizowanym zielonym jabłkiem

#### Deser

- Panna cotta na lustrze sosu malinowego

#### Zimna płyta

- Deska serów pleśniowych, podana z miodem i winogronami
- Półmisek delikatnych mięs pieczonych sous-vide: rostbeef, karczek, schab
- Polędwiczka wieprzowa
- Półmiski wędlin, kiełbas i kabanosów
- Pasztet z królika
- Śledzie po krakowsku
- Tymbaliki drobiowe
- Tradycyjna sałatka jarzynowa
- Sałatka z kurczakiem, winogronami i ryżem z aksamitnym sosem
- Sałatka grecka
- Sosy: tatarski, czosnkowy i chrzanowy
- Patery z owocami sezonowymi

#### Dania gorące

- Pieczeń cielęca podana z kopytkami i surówką w sosie własnym
- Gulasz myśliwski z ziemniaczkami rosti i kwaśną śmietaną
- Boeuf Stroganow

#### Napoje

- Kawa, herbata, woda mineralna w dzbankach - bez ograniczeń
- Soki owocowe dwa smaki – bez ograniczeń

Dodatkowe propozycje do wybranego menu

Ciasta na paterach w cenie 9 zł / osoba  
Paczka z ciastami dla Gości weselnych w cenie 18 zł / paczka  
Tort weselny w cenie 11 zł/os

Dania serwowane przez kucharza na Sali – dodatkowe propozycje

Płonąca szynka wieprzowa pieczona, podawana z kapustą zasmażaną 25 PLN / os  
Faszerowany prosiak 45 PLN / os

Z poważaniem  
Sabina Jędra-Smuda  
Dyrektor Hotelu Perła  
Tel. 0501 061 978  
e-mail: [gm@hotelperla.com.pl](mailto:gm@hotelperla.com.pl)  
[www.hotelperla.com.pl](http://www.hotelperla.com.pl)