

MENU WESELNE

JEDNODNIOWE

PAKIET OBEJMUJE:

- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- MENU:

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Pieczeń z karkówki marynowana w ziołach
- Podudzia z kurczaka w sosie barbecue

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Modra kapusta z jabłkiem
- Biała kapusta z majonezem
- Kapusta pekińska z sosem vinegrette

DESER (DO WYBORU):

- * Lody z musem owocowym
- * Sorbety (do wyboru)
 - jabłkowy z sosem miętowym
 - gruszkowy z Blue Curacao
 - cytrynowy z likierem waniliowym
 - malinowy z Campari
- * Musy (do wyboru):
 - creme brulee z posypką z cukru trzcinowego
 - tiramisu z jęczmikiem biszkoptowym

BUFET:

- Kawa
- Herbata

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Pasztet pieczony
- Śledź w marynacie korzennej
- Tymbaliki drobiowe
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z porem i ananase
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Pikle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Miks pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Udko z kurczaka faszerowane farszem pieczarkowy lub szpinakowym
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Ziemniaczane łódeczki
- Ziemniaki puree
- Surówka z marchwi ze świeżą mandarynką
- Surówka z białej kapusty z marchewką
- Buraczki glazurowane

KOLACJA 2

- Ragout z indyka z dodatkiem grzybów

KOLACJA 3

- Barszcz czerwony z krokietem
(z kapustą z grzybami lub z mięsem)

MENU WESELNE

JEDNODNIOWE

PAKIET OBEJMUJE:

- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- MENU:

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Kotlet schabowy z dodatkiem ratatui zapiekany serem
- Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Podudzia z kurczaka w sosie barbecue

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Modra kapusta z jabłkiem
- Biała kapusta z majonezem
- Kapusta pekińska z sosem vinegrette

DESER (DO WYBORU):

- * Lody z musem owocowym
- * Sorbety (do wyboru)
- jabłkowy z sosem miętowym
- gruszkowy z Blue Curacao
- cytrynowy z likierem waniliowym
- malinowy z Campari
- * Musy (do wyboru):
- creme brulee z posypką z cukru trzcinowego
- tiramisu z jęczmikiem biszkoptowym

BUFET:

- Kawa
- Herbata

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Pasztet pieczony
- Śledź w marynacie korzennej
- Tymbaliki drobiowe
- Ozorki w galarecie
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Ryba na kwaśno ze świeżą szalotką
- Pieczarki marynowane w pomidorach
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z porem i ananase
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Pikle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Miks pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni

DODATKI DO WYBORU:

- Bratkartofle z kapustą zasmażaną
- Kasza gryczana ze słoniną
- Ciapkapusta

KOLACJA 2

- Węgierski gulasz na papryce wędzonej z lanymi kluseczkami

KOLACJA 3

- Żurek śląski z białą kielbasą i jajkiem ekologicznym

MENU WESELNE

JEDNODNIOWE

PAKIET OBEJMUJE:

- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- MENU:

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Pieczona kaczka pieczona w jabłkach
- Polędwiczki wieprzowe szpikowane białym szparagiem
- Pierś z kurczaka przekładana grzybami zapiekana serem mozzarella
- Rolada z indyka faszerowana warzywami grillowanymi

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaczane łódeczki
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Modra kapusta z jabłkiem
- Kapusta pekińska z sosem vinegrette
- Bukiet warzyw blanszowanych

DESER (DO WYBORU):

- * Lody z musem owocowym
- * Sorbety (do wyboru)
 - jabłkowy z sosem miętowym
 - gruszkowy z Blue Curacao
 - cytrynowy z likierem waniliowym
 - malinowy z Campari
- * Musy (do wyboru):
 - creme brulee z posypką z cukru trzcinowego
 - tiramisu z jęczmikiem biszkoptowym

BUFET:

- Kawa
- Herbata

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Śledź w marynacie korzennej
- Pasztet pieczony
- Tymbali drobiowe

- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Ozorki w galarecie
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Schab w galarecie
- Ryba na kwaśno ze świeżą szalotką
- Pieczarki marynowane w pomidorach
- Roladki szpinakowe w sosie czosnkowym
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z porem i ananasem
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Sałatka z pieczarkami i aromatyczną kolendrą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie chilli
- Pikle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Miks pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni

DODATKI DO WYBORU:

- Bratkartofle z kapustą zasmażaną
- Kasza gryczana ze słoniną
- Ciapkapusta

KOLACJA 2

- Grillowany karczek marynowany w ziołach
- Kotlet de volaille
- Skrzydełka faszerowane warzywami po azjatycku
- Frytki
- Ziemniaki puree
- Surówka z marchewki ze świeżą mandarynką
- Grillowana cukinia z serem lazur

KOLACJA 3

- Węgierski gulasz na wędzonej papryce z lanymi kluseczkami

KOLACJA 4

- Barszcz czerwony z krokietem (z kapustą z grzybami lub z mięsem)

MENU WESELNE

DWUDNIOWE • DZIEŃ PIERWSZY

PAKIET OBEJMUJE:

- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- MENU:

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Pieczeń z karkówki marynowana w ziołach
- Podudzia z kurczaka w sosie barbecue

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Modra kapusta z jabłkiem
- Biała kapusta z majonezem
- Kapusta pekińska z sosem vinegrette

DESER (DO WYBORU):

- * Lody z musem owocowym
- * Sorbety (do wyboru)
 - jabłkowy z sosem miętowym
 - gruszkowy z Blue Curacao
 - cytrynowy z likierem waniliowym
 - malinowy z Campari
- * Musy (do wyboru):
 - creme brulee z posypką z cukru trzcinowego
 - tiramisu z jeżynami i biszkoptowym

BUFET:

- Kawa
- Herbata

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Pasztet pieczony
- Śledź w marynacie korzennej
- Tymbaliki drobiowe
- Ozorki w galarecie
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z porem i ananasem
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Pickle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Miks pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Udko z kurczaka nadziewane farszem pieczarkowym lub szpinakowym
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Ziemniaczane łódeczki
- Ziemniaki puree
- Surówka z marchwi ze świeżą mandarynką
- Surówka z białej kapusty z marchewką
- Buraczki glazurowane

KOLACJA 2

- Ragout z indyka z dodatkiem grzybów

KOLACJA 3

- Barszcz czerwony z krokietem (z kapustą z grzybami lub z mięsem)

PAKIET OBEJMUJE

tradycyjne powitanie
chlebem i solą oraz
toast winem musującym

MENU WESELNE

DWUDNIOWE • DZIEŃ DRUGI

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Pieczeń z karkówki marynowana w ziołach
- Podudzia z kurczaka w sosie barbecue

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Bratkartofle
- Modra kapusta z jabłkiem
- Biała kapusta z majonezem
- Kapusta pekińska z sosem vinegrette

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Pasztet pieczony
- Śledź w marynacie korzennej
- Tymbaliki drobiowe
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z pieczarkowa
- Sałatka z jarzynowa
- Pikle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Mix pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Węgierski gulasz na papryce wędzonej z lanymi kluseczkami

MENU WESELNE

DWUDNIOWE • DZIEŃ PIERWSZY

PAKIET OBEJMUJE:

- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- MENU:

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Kotlet schabowy z dodatkiem ratatui zapiekany serem
- Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Podudzia z kurczaka w sosie barbecue

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Modra kapusta z jabłkiem
- Biała kapusta z majonezem
- Kapusta pekińska z sosem vinegrette

DESER (DO WYBORU):

- * Lody z musem owocowym
- * Sorbety (do wyboru)
 - jabłkowy z sosem miętowym
 - gruszkowy z Blue Curacao
 - cytrynowy z likierem waniliowym
 - malinowy z Campari
- * Musy (do wyboru):
 - creme brulee z posypką z cukru trzcinowego
 - tiramisu z jęczmieniem biszkoptowym

BUFET:

- Kawa
- Herbata

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Pasztet pieczony
- Śledź w marynacie korzennej
- Tymbaliki drobiowe
- Ozorki w galarecie
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Ryba na kwaśno ze świeżą szalotką
- Pieczarki marynowane w pomidorach
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z porem i ananase
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Pickle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Miks pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni

DODATKI DO WYBORU:

- Bratkartofle z kapustą zasmażaną
- Kasza gryczana ze słoniną
- Ciapkapusta

KOLACJA 2

- Węgierski gulasz na papryce wędzonej z lanymi kluseczkami

KOLACJA 3

- Żurek śląski z białą kielbasą i jajkiem ekologicznym

PAKIET OBEJMUJE

tradycyjne powitanie
chlebem i solą oraz
toast winem musującym

MENU WESELNE

DWUDNIOWE • DZIEŃ DRUGI

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Kotlet schabowy z dodatkiem ratatui zapiekany serem
- Grillowane polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
- Podudzia z kurczaka w sosie barbecue

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Frytki
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Modra kapusta z jabłkiem
- Biała kapusta z majonezem
- Kapusta pekińska z sosem vinegre

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Pasztet pieczony
- Śledź w marynacie korzennej
- Tymbaliki drobiowe
- Ozorki w galarecie
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Ryba na kwaśno ze świeżą szalotką
- Pieczarki marynowane w pomidorach
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z porem i ananasem
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Pikle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Miks pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Ragout z indyka z dodatkiem grzybów

MENU WESELNE

DWUDNIOWE • DZIEŃ PIERWSZY

PAKIET OBEJMUJE:

- TRADYCYJNE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
- TOAST WINEM MUSUJĄCYM
- MENU:

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Pieczona kaczka pieczona w jabłkach
- Polędwiczki wieprzowe szpikowane białym szparagiem
- Pierś z kurczaka przekładana grzybami zapiekana serem mozzarella
- Rolada z indyka faszerowana warzywami grillowanymi

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaczane łódeczki
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Kapusta biała z marchewką
- Modra kapusta z jabłkiem
- Kapusta pekińska z sosem vinegrette
- Bukiet warzyw blanszowanych

DESER (DO WYBORU):

- * Lody z musem owocowym
- * Sorbety (do wyboru)
- jabłkowy z sosem miętowym
- gruszkowy z Blue Curacao
- cytrynowy z likierem waniliowym
- malinowy z Campari
- * Musy (do wyboru):
- creme brulee z posypką z cukru trzcinowego
- tiramisu z jęczmikiem biszkoptowym

BUFET:

- Kawa i herbata

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Pasztet pieczony
- Śledź w marynacie korzennej
- Tymbali drobiowe

- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Ozorki w galarecie
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Schab w galarecie
- Ryba na kwaśno ze świeżą szalotką
- Pieczarki marynowane w pomidorach
- Roladki szpinakowe w sosie czosnkowym
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z porem i ananase
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Sałatka z pieczarkami i aromatyczną kolendrą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie chilli
- Pikle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Miks pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Płonący udziec wieprzowy serwowany przez Szefa Kuchni

DODATKI DO WYBORU:

- Bratkartofle z kapustą zasmażaną
- Kasza gryczana ze słoniną
- Ciapkapusta

KOLACJA 2

- Grillowany karczek marynowany w ziołach
- Kotlet de volaille
- Skrzydełka faszerowane warzywami po azjatycku
- Frytki
- Ziemniaki puree
- Surówka z marchewki ze świeżą mandarynką
- Grillowana cukinia z serem lazur

KOLACJA 3

- Węgierski gulasz na wędzonej papryce z lanymi kluseczkami

KOLACJA 4

- Barszcz czerwony z krokietem (z kapustą z grzybami lub z mięsem)

MENU WESELNE

DWUDNIOWE • DZIEŃ DRUGI

OBIAD:

ZUPA (DO WYBORU):

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem brokułowy z prażonymi płatkami migdałów
- Krem cebulowy z grzankami i parmezanem

DANIE GŁÓWNE:

- Rolada wieprzowa nadziewana farszem mięsnym
- Pieczona kaczka pieczona w jabłkach
- Polędwiczki wieprzowe szpikowane białym szparagiem
- Pierś z kurczaka przekładana grzybami, zapiekana serem mozzarella
- Rolada z indyka faszerowana warzywami grillowanymi

DODATKI:

- Kluski śląskie białe i tarte
- Ziemniaki z wody z koperkiem
- Ziemniaczane łódeczki
- Kapusta zasmażana z pieczarkami
- Kapusta biała z marchewką
- Modra kapusta z jabłkiem
- Kapusta pekińska z sosem vinegrette
- Bukiet warzyw blanszowanych

BUFET ZIMNYCH PRZEKASEK:

- Półmisek szlachetnych wędlin
- Mięsa pieczone (schab ze śliwką, schab z morelą, schab ze świeżą żurawiną, boczek rolowany z chorizo, karczek w ziołach szpikowany czosnkiem)
- Deska serów z winogronem i orzechem
- Pasztet pieczony
- Śledź w marynacie korzennej
- Tymbaliki drobiowe
- Ozorki w galarecie
- Roladki szynkowe z musem chrzanowym w galarecie
- Schab w galarecie
- Ryba na kwaśno ze świeżą szalotką
- Pieczarki marynowane w pomidorach
- Roladki szpinakowe w sosie czosnkowym
- Sałatka capresse z octem balsamicznym i bazylią
- Sałatka z porem i ananasem
- Sałatka z makaronem ryżowym
- Sałatka z pieczarkami i aromatyczną kolendrą
- Sałatka z grillowanym kurczakiem w sosie chilli
- Pikle (patison, cukinia, ogórek, papryka)
- Miks pieczywa, masło

KOLACJA 1

- Ragout z indyka z dodatkiem grzybów