

MENU
PRZYJĘCIE WESELNE



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST POWITALNY

PROPOZYCJA I

ZUPA:

(1 DO USTALENIA)

KREM SEZONOWY

LUB

ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBĘ)

KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU

ZRAZ WOŁOWY NADZIEWANY

ROLADKA Z KURCZĘCIA ZE SZPARAGAMI MOZZARELLĄ

POŁĘDWICZKI DROBIOWE PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH

POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA Z SEREM KORYCIŃSKIM I KOZIERADKĄ

OKOŃ W SOSIE RAKOWYM

TARTA WARZYWNA Z TOFU *

DODATKI:

(3 DO WYBORU)

WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA / ÓWIKŁA
Z CHRZANEM

SAŁATKA COLESLAV / MARCHEW Z JABŁKIEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

(3 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE /

PYZY DROŻDŻOWE / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO MAJERANKOWY

SŁODKA CHWILA I:

TORT

(DOSTARCZA ORGANIZATOR)

KAWA, HERBATA

CIASTO

(3 PORCJE/OSOBĘ)

ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBĘ)

CARPACCIO WOŁOWE LUB BEFSZTYK TATARSKI
SCHAB Z ZIOŁAMI PROWANSALSKIMI I CHRZANOWYM MASŁEM
ROLADKA DROBIOWA Z POMIDOROWYM PESTO, BAZYLIĄ I FETĄ
PASZTET PIECZONY Z KURKAMI
SOS TATARSKI
ŚLEDŹ Z OLEJU Z CEBULKĄ I GRILLOWANĄ PAPRYKĄ
SAŁATKA CEZAR Z PIECZONYM KURCZAKIEM
MIESZANE SAŁATY Z WINEGRET, WARZYWAMI, TUŃCZYKIEM I OLIWKAMI
SAŁATKA MAKARONOWA Z KURCZAKIEM, SELEREM NACIOWYM I KUKURYDZĄ
NALEŚNIK Z PASTĄ HUMMUS, WARZYWAMI I KIEŁKAMI *
PIECZYWO, MASŁO

SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA
CIASTO
(FORMA SŁODKIEGO STOŁU)

KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBĘ)

SZASZŁYK DROBIOWY
ŻEBERKA PIECZONE, GLAZUROWANE
GOŁĄBKI Z WARZYWAMI I WĘDZONYM SEREM
GOŁONKA PIECZONA W WARZYWACH I KORZENNYM PIWIE, PODANA NA KAPUŚCIE
PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA

NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ
I
FLACZKI WOŁOWE LUB ŻUREK Z JAJKIEM

CENA: 210 ZŁ/OSOBĘ

PRZYJĘCIE WESELNE

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST POWITALNY



PROPOZYCJA II

PRZYSTAWKA:

PÓŁGĘSEK Z WĘDZONYM OSCYPKIEM I MUSEM JEŻYNOWYM
LUB
CUKINIA Z KREMEM Z MAKRELI, KIEŁKAMI I AVOCADO

ZUPA:

(1 DO USTALENIA)
KREM SEZONOWY
LUB
ROSÓŁ Z DOMOWYM MAKARONEM

DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBE)
KURCZAK ZAGRODOWY ZE SZPINAKIEM I SEREM KORYCIŃSKIM
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA MARYNOWANA W ŻUBRÓWCE Z GRZYBAMI
ZRAZ WOŁOWY NADZIEWANY
KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU
INDYK Z MUSEM KALAFIOROWYM
POLĘDWICZKI DROBIOWE PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
ROLADKA Z PIOTROSZA ZE SMARDZAMI
TARTA WARZYWNA Z TOFU *

DODATKI:

(3 DO WYBORU)
WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA /
ĆWIKŁA Z CHRZANEM
SAŁATKA COLESLAV / MARCHEW Z GRANATEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

(3 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE /
PYZY DROŻDŻOWE/ RYŻ Z WARZYWAMI / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO MAJERANKOWY

SŁODKA CHWILA I:

TORT
(DOSTARCZA ORGANIZATOR)
KAWA, HERBATA

CIASTO

(2 PORCJE/OSOBE)

ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBE)

GALANTYNA PIECZONA Z KURCZAKA Z MUSEM TRUFLOWYM
NALEŚNIK Z ŁOSOSIEM, AWOKADO I WINEGRET MIODOWO-CYTRYNOWY
KOZI SEREK W SZYNCE PARMEŃSKIEJ Z OPIEKANYM MELONEM
POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE
CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z PESTO ZIOŁOWYM , PARMEZANEM I PINIOLAMI
PASZTET Z KRÓLIKA Z PISTACJAMI
CIEŁĘCINA SALSA VERDE
MIESZANE SAŁATY Z WINEGRET, GRECKI SER, OLIWKI, POMIDOR, PAPRYKA
ROSZPONKA Z PIECZONYM BURAKIEM, ZIARNAMI I GORGONZOLĄ
SAŁATKA PENNE Z KURCZAKIEM, SELEREM NACIOWYM I KUKURYDZĄ
NALEŚNIK Z PASTĄ Z PIECZONYCH WARZYW *
WEGAŃSKIE SPRING ROLSY *
PIECZYWO, MASŁO

SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA

CIASTO

MINI DESERKI

(FORMA SŁODKIEGO STOŁU)

KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBE)

SZASZŁYK DROBIOWY

GOŁĄBKI Z WARZYWAMI I WĘDZONYM SEREM

ŻEBERKA PIECZONE, GLAZUROWANE

KARCZEK WIEPRZOWY DUSZONY W KWASZONEJ KAPUŚCIE Z WĘDZONĄ PAPRYKĄ

PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA

NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ

I

ZUPA GULASZOWA LUB ŻUREK Z JAJKIEM LUB FLACZKI WOŁOWE

CENA: 230 ZŁ/OSOBE

PRZYJĘCIE WESELNE

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ
TOAST POWITALNY



PROPOZYCJA III

PRZYSTAWKA:

TATAR WOŁOWY
LUB
TATAR Z TUŃCZYKA

ZUPA:

(1 DO USTALENIA)

CONSOME Z PERLICZKI Z MIĘSNYM PIEROŻKIEM
LUB
KREM SEZONOWY
LUB
ROSÓŁ Z BAŻANTA Z TRUFLOWYMI KLUSECZKAMI

DANIA GŁÓWNE:

(3 PORCJE NA OSOBĘ)

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA SOUS VIDE Z RYDZAMI
TRADYCYJNY ZRAZ WOŁOWY
KACZKA PIECZONA PO STAROPOLSKU
ROLADA Z CIEŁĘCINY W BIAŁYM WINIE
INDYK Z MUSEM KALAFIOROWYM I CAMEMBERTEM
POLĘDWICZKI DROBIOWE PANIEROWANE W PŁATKACH KUKURYDZIANYCH
ROLADKA Z PSTRĄGA Z KREWETKĄ
ŁOSOŚ Z PIECA
TARTA WARZYWNA Z TOFU *

DODATKI:

(3 DO WYBORU)

WARZYWA GOTOWANE / WARZYWA GRILLOWANE / KAPUSTA MODRA ZASMAŻANA /
ĆWIKŁA Z CHRZANEM
SAŁATKA COLESLAV / MARCHEW Z GRANATEM / SELER Z ANANASEM I ŻURAWINĄ

(3 DO WYBORU)

ZIEMNIAKI GOTOWANE / ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI / KLUSKI ŚLĄSKIE /
PYZY DROŻDŻOWE / RYŻ Z WARZYWAMI / KROKIETY ZIEMNIACZANE / FRYTKI

SOS PIECZENIOWY, ŚMIETANOWO MAJERANKOWY

SŁODKA CHWILA I:

KAWA, HERBATA
TORT
(DOSTARCZA ORGANIZATOR)
CIASTO
(3 PORCJE/OSOBĘ)
MINI DESERKI

ZAKĄSKI:

(5 PORCJI NA OSOBĘ)

CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ Z PESTO ZIOŁOWYM , PARMEZANEM I PINIOLAMI
TATAR WOŁOWY Z CEBULKĄ, KORNISZONEM I ŻELEM Z ŻÓŁTKA
PIERŚ KACZA Z OLIWĄ TRUFLOWĄ, KAPARAMI I MUSZTAROWCEM
SUSHI MAKI, NIGIRI
HOMAR
SCHAB SOUS VIDE Z KREMEM CHRZANOWYM
PASZTET Z KRÓLIKA Z PISTACJAMI
KURCZAK ZAGRODOWY Z FETA
TERRINE Z ŁOSOSIA
SAŁATKA CEZAR
MIESZANE SAŁATY Z BURRATĄ, POMIDORAMI I BAZYLIĄ
SAŁATKA PENNE Z KURCZAKIEM, SELEREM I MŁODĄ KUKURYDZĄ
NALEŚNIK Z PASTĄ Z PIECZONYCH WARZYW *
WEGAŃSKIE SPRING ROLSY *
PIECZYWO, MASŁO

SŁODKA CHWILA II:

KAWA, HERBATA
CIASTO
MINI DESERKI
(FORMA SŁODKIEGO STOŁU)

KOLACJA:

(1,5 PORCJI NA OSOBĘ)

KOTLECICKI W SOSIE DIJON
UDZIEC WIEPRZOWY Z KASZĄ I KAPUSTĄ
SZASZŁYK DROBIOWY NA GAŁĄZKACH ROZMARYNU
ŻEBERKA Z PIECA, GLAZUROWANE
GOŁĄBEK Z WŁOSKIEJ KAPUSTY Z WARZYWAMI I WĘDZONYM SEREM *
PIECZONE WARZYWA Z FARSZAMI *

PIECZYWO, MASŁO, KETCHUP, CHRZAN, MUSZTARDA

NA MIŁE ZAKOŃCZENIE:

BARSZCZ

I

ZUPA GULASZOWA LUB ŻUREK Z JAJKIEM LUB FLACZKI WOŁOWE

CENA: 260ZŁ/OSOBĘ

DZIECI DO LAT 3 – BEZ OPŁAT
DZIECI OD 3 DO 7 LAT - 50%

DODATKOWO PROPONUJEMY:

- **UDZIEC WIEPRZOWY** PIECZONY W CAŁOŚCI, SERWOWANY Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I SOSAMI (CENA 15ZŁ/OSOBE)
- **STÓŁ WIEJSKI**- TRADYCYJNE WĘDLINY, SUCHE KIEŁBASY, PASZTETY, SALCESON, KIEŁBASA SŁOIKOWA, SMALEC, OGÓRKI KISZONE, ZIEMNIAKI PIECZONE Z TWAROGIEM, MARYNATY Z WARZYW I GRZYBÓW, CHLEB NA ZAKWASIE (CENA: 20ZŁ/OSOBE)
- **STÓŁ WŁOSKI** – PIZZA 3 RODZAJE , SERY ORAZ WĘDLINY WŁOSKIE, GRISSINI, OLIWY SMAKOWE (CENA: 20ZŁ/OSOBE)

