

Menu weselne

W pakiecie Silver oferujemy podstawowy wybór potraw składający się z zup i dań głównych oraz przekąsek na ciepło i zimno. Z radością przygotowujemy również dla Państwa Gości dania wegetariańskie i wegańskie.

PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ PRZYWITANIE GOŚCI KIELISZKIEM PROSECCO

ZUPA

JEDNA DO WYBORU

- rosół domowy z makaronem
- krem z pomidorów pelati i serka mascarpone
- krem z brokułów z prażonymi pestkami słonecznika

DANIA GŁÓWNE

TRZY DO WYBORU

- tradycyjny kotlet schabowy na kapuście zasmażanej
- karczek naszpikowany czosnkiem w sosie jałowcowym
- de volaille z pieczarkami i serem pleśniowym
- rolada wołowa w sosie pieczeniowym
- pierś z kurczaka z grillowanymi warzywami

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

TRZY DO WYBORU

- kluski śląskie
- ziemniaki z masłem i koperkiem
- ryż aromatyzowany ziołami
- ziemniaki pieczone
- kasza gryczana

SURÓWKI

TRZY DO WYBORU

- surówka z białej kapusty
- buraczki z cebulką
- surówka z kapusty pekińskiej i świeżych warzyw
- mix sałat z vinegrette ziołowym
- mix warzyw maślanych (na ciepło)
- marchewka na słodko z pomarańczami
- mizeria (sezonowo)

pakiet Silver

288 zł/osoba

DESER

JEDEN DO WYBORU

- mus czekoladowy z sosem pomarańczowym
- panna cotta
- tarta z kremem i owocami
- biszkopt z truskawkami i galaretką

ZAKĄSKI ZIMNE:

SIEDEM DO WYBORU

- śledzik po staropolsku
- śledzik po tatarsku
- tymbaliki drobiowe
- bajeczne jajka
- tortilla z grillowanym kurczakiem
- deska mięs pieczonych
- plater serów z żurawiną
- pasztet drobiowy z sosem śliwkowym
- vol-au-venty z musem z suszonych pomidorów
- sałatka wiejska z boczkiem i ogórkiem konserwowym
- sałatka cezarska
- sałatka penne pesto rosso ze świeżymi liśćmi szpinaku

NAPOJE I DODATKI

BEZ LIMITU

- kawa, herbata, woda smakowa
- pieczywo, masło

DANIA CIEPŁE (NOCNE)

- gulasz węgierski z bagietką czosnkową
- barszczyk z krokietem lub pasztecikiem

Menu weselne

W ramach pakietu Gold oferujemy szeroki wybór przystawek, zup oraz dań głównych. Dodatkowo bogaty zestaw przekąsek na zimno i gorąco, które wypełnią przerwy między posiłkami. Z radością przygotujemy również dla Państwa Gości dania wegetariańskie i wegańskie.

PRZYWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ PRZYWITANIE GOŚCI KIELISZKIEM PROSECCO

PRZYSTAWKA

JEDNA DO WYBORU

- carpaccio z łososia z rukolą i cytrynowym balsamico
- półgęsek na sałatce z sosem żurawinowym
- tatar z pstrąga kłodzkiego
- carpaccio z buraka z kozim serem i orzechami

ZUPA

JEDNA DO WYBORU

- rosół domowy z kluskami lanymi
- krem z pomidorów pelati z serkiem mascarpone
- krem z kalafiora romanesco z prażonymi migdałami
- francuska zupa cebulowa z cheddarem
- krem z białych warzyw z pesto z rukoli i chipsem szwarcwaldzkim

DANIA GŁÓWNE

CZTERY DO WYBORU

- tradycyjny kotlet schabowy na zasmażanej kapuście
- karczek naszpikowany czosnkiem w sosie jałowcowym
- pierś z kurczaka faszerowana szpinakiem, suszonymi pomidorami i serem feta
- udo z kaczki confit z flambirowanymi renetami
- rostbef pieczony w czerwonym winie
- schab z żurawiną w sosie pieczeniowym
- polędwiczka wieprzowa w sosie kurkowym
- rolada z indyka po alpejsku

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

TRZY DO WYBORU

- kluski śląskie
- ziemniaki z masłem i koperkiem
- ziemniaki pieczone z czosnkiem i rozmarynem
- ryż aromatyzowany ziołami
- frytki
- kasza gryczana

NAPOJE I DODATKI

BEZ LIMITU

- kawa, herbata i woda smakowa
- pieczywo i masło

pakiet Gold

348 zł/osoba

SURÓWKI

TRZY DO WYBORU

- z białej kapusty
- buraczki z cebulką
- z kapusty pekińskiej i świeżych warzyw
- mix sałat z vinegrette ziołowym
- bukiet warzyw maślanych (na ciepło)
- marchewka na słodko z ananasem
- mizeria (sezonowo)
- modra kapusta

DESER

JEDEN DO WYBORU

- mus czekoladowy z sosem pomarańczowym
- panna cotta
- tarta z kremem i owocami
- biszkopt z truskawkami i galaretką
- sernik z czekoladą i sosem wiśniowym
- beza z kremem cytrynowym i malinami

ZAKĄSKI ZIMNE

DZIESIĘĆ DO WYBORU

- śledzik po staropolsku
- śledzik po tatarsku
- tymbaliki drobiowe
- galantyna z kurczaka
- deska mięs pieczonych
- plater serów z żurawiną
- tortilla z grillowanym kurczakiem
- pasztet drobiowy z sosem śliwkowym
- vol-au-venty z suszonymi pomidorami
- sałatka nicejska
- sałatka wiejska z boczkiem
- sałatka cesar
- sałatka penne pesto rosso ze świeżymi liśćmi szpinaku
- cukinia faszerowana pastą z bakłażana
- bruschetta z pesto, mozzarellą i oliwkami
- tartaletki z serkiem ziołowym i wędzonym łososiem
- wołowina siekana na tartince razowej
- bajeczne jajka

DANIA CIEPŁE NOCNE

DWA DO WYBORU

- bóg raczy cię podawać z bagietką czosnkową
- barszczyk z krokietem lub pasztecikiem
- szaszłyk drobiowy marynowany w kefirze z kolendrą
- indyk curry z mlekiem kokosowym
- bigos czarnogórski z dziczyzną
- żeberka pieczone na kapuście zasmażanej

Menu weselne

W ramach Pakietu Platinum proponujemy wykwintne menu z kompleksowym wyborem potraw, zarówno zup, dań głównych jak i deserów. Przerwy między posiłkami wypełni bogaty zestaw przekąsek na zimno i gorąco. Z radością przygotujemy również dla Państwa Gości dania wegetariańskie i wegańskie.

PRZYWITANIE MŁODEJ PARY CHLEBEM I SOLĄ PRZYWITANIE GOŚCI KIELISZKIEM PROSECCO

PRZYSTAWKA

JEDNA DO WYBORU

- vitello tonnato z kaparami
- tatar z tuńczyka z grillowanym mango
- carpaccio z jelenia z oliwą truflową i serem kamiennogórskim
- krewetki tygrysie na carpaccio z brzoskwiń i emulsją z kaffiru

ZUPA

JEDNA DO WYBORU

- consomme z kaczki, ravioli z pieczoną gęsina
- krem ze szparagów z oliwą bazyliową i chipsem szwarcwaldzkim
- zupa tom yum z mlekiem kokosowym i czarnym sezamem
- krem z kłafiora romanesco z malinowym balsamico
- krem z pieczonej papryki z czosnkiem niedźwiedzim i serem mascarpone

DANIA GŁÓWNE

JEDNO DO WYBORU

- pieczona perliczka z sosem demi glace na puree z salsefii i dodatkiem kolorowych marchewek
- pieczony sandacz z gratin szpinakowym i sałatką z czerwonych pomarańczy
- tournedos z polędwicy wołowej serwowane na puree z selera z oliwą truflową i grillowanymi szparagami
- łosoś na kluseczkach grandine z czosnkiem, surimi i sałatką z liści szpinaku
- comber jagnięcy w ziołowej marynacie z młodymi ziemniakami i bukietem warzyw maślanych
- polędwica z dzika z pieczonymi kasztanami, sosem jałowcowym z rozmarynem i sałatką z karmelizowaną gruszką

DESER

JEDEN DO WYBORU

- tort owocowy z mascarpone i bitą śmietaną
- tort szwarcwaldzki
- włoskie tiramisu z amaretto
- panna cotta miętowa z czekoladą belgijską
- fondant czekoladowy z lodami waniliowymi i słonym karmelem

pakiet Platinum

468 zł/osoba

Dania bufetowe:

ZAKĄSKI ZIMNE

DZIESIĘĆ DO WYBORU

- łosoś w liściach nori i kremem wasabi
- vol-au-venty z kremem limonkowym, krewetkami i czarnym sezamem
- plater serów regionalnych
- rostbef pieczony na różowo z sosem worcester
- carpaccio z buraków z serem kozim i orzechami
- tartaletki z musem z indyka, pastą curry i kolendrą
- bruschetta z pesto, mozzarellą i sałwą paprykową
- melon z szynką parmeńską
- polędwiczka wieprzowa faszerowana suszonymi pomidorami
- schab z morelą w pieprzu młotkowanym
- galantyna z kaczki z żurawiną
- tatar z pstrąga kłodzkiego w liściach cykorii
- mix sałat z serem pleśniowym, winogronami, kiełkami rzodkiewki, sosem limonkowo - miodowym i pestkami dyni
- sałatka z grillowanym półgęskiem i sosem z jarzębiny
- Kartoffelsalat z musztardą francuską i chorizo
- sałatka z grillowanym indykiem i brzoskwiniami
- sałatka lollo rosso z pomidorkami cherry, mini mozzarellą, oliwkami i vinegrette

DESER

TRZY DO WYBORU

- szarlotka miodowa z karmelem
- beza pavlova z owocami
- mus czekoladowy z rumem i chilli
- tarta z kremem waniliowym i owocami
- mus malinowy z bitą śmietaną
- ciasto latte macchiato z malinami (sezonowo)

DODATKI I NAPOJE

BEZ LIMITU

- kawa, herbata, woda smakowa
- pieczywo, masło

KOLACJA BUFETOWA

- indyk w sosie curry z kapustą bok choy i liśćmi kaffiru, podawany z kluseczkami gnocchi
- zupa sudecka z wołowiną, kaszą gryczaną i grzybami leśnymi, serwowana z bagietką czosnkową i foccacią.