

MENU PRZYJĘCIE WESELNE

DANIA GŁÓWNE

ROSÓŁ DOMOWY Z KLUSECZKAMI LUB
KREM Z BIAŁYCH WARZYW Z PRAŻONYMI PESTKAMI I OLIWĄ PIETRUSZKOWĄ

ROLADA Z INDYKA Z TRUFLĄ W SZYNCE DOJRZEWAJĄCEJ NA CIEMNYM SOSIE Z CHRUPIACĄ BABKĄ
ZIEMNIACZANĄ I RATATOUILLE

DANIA GORĄCE PODANE W BEMARACH (DOSTĘPNE PRZEZ 3 GODZINY)

FILET Z MIRUNY W SOSIE ŚMIETANOWO-POROWYM
KARKÓWKA SOUS-VIDE W SOSIE MUSZTARDOWO-MIODOWY
PODUDZIA Z KURCZAKA W SOSIE CURRY Z MLEKIEM KOKOSOWYM
RYŻ STIR FRY Z WARZYWAMI
PIECZONE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM
FASOLKA SZPARAGOWA W GOCHUJANG Z PRAŻONĄ CEBULKĄ
COLESŁAW

BARSZCZ CZERWONY LUB ZUPA CHRZANOWA

PRZEKĄSKI ZIMNE

ŚLEDŹ Z PIKLOWANĄ CEBULKĄ NA PIECZONYCH POTATKACH
MINI WRAPY Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM, WARZYWAMI I SERKIEM FROMAGE
PASZTET WIEJSKI W CIŚCIE FRANCUSKIM Z SOSEM ŻURAWINOWYM
TARTELETKA Z KASZANKĄ, KONFITURĄ Z CEBULI I MAJONEZEM SZCZYPRIORKOWYM
PIECZONA ŚLIWKA W BOCZKU
WYTRAWNE KULKI SEROWE Z ŻURAWINĄ I ORZECHEM WŁOSKIM
TATAR WOŁOWY Z MARYNATAMI
PÓŁMISEK MIĘS PIECZONYCH I WĘDZONEK
(POLĘDWICA, SZYNKA, KIEŁBASA SWOJSKA WĘDZONA, PIECZONY KARCZEK W MAJERANKU)
SAŁATY Z MARYNOWANYM BURAKIEM, CIECIORKĄ I POMARAŃCZĄ
SAŁATY CEZAR Z KURCZAKIEM I ZIOŁOWĄ GRZANKĄ
PIKLOWANE WARZYWA Z NASZEJ KUCHNI
SOS TATARSKI

NAPOJE

BEZ LIMITU

SOKI, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ, NAPOJE GAZOWANE
KAWA Z EKSPRESU, WYBÓR HERBAT OWOCOWYCH

SŁODKI STÓŁ

CIASTA KROJONE: TRADYCYJNY SERNIK WANILIOWY, MIODOWNIK, MALINOWA CHMURKA,
SZARLOTKA, PRZEKŁADANIEC CZEKOLADOWY Z PORZECZKĄ I BUDYNIEM, BŁOK CZEKOLADOWY
CARPACCIO Z OWOCÓW

TORT WESELNY

(WIEDEŃSKI Z WIŚNIĄ, MALINA Z OREO, CZARNA PORZECZKA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MAKIEM,
MANGO Z CZEKOLADOWĄ CHRUPKĄ, KARMELOWY Z CZERWONĄ PORZECZKĄ)

360ZŁ

MENU PRZYJĘCIE WESELNE

DANIA GŁÓWNE

ROSÓŁ Z TRZECH MIĘS Z KLUSECZKAMI, PIECZONYMI WARZYSZAMI KORZENIOWYMI I LUBCZYKIEM LUB
KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z PŁATKAMI MOZZARELLI I PESTO BAZYLIOWY

POLIKI WIEPRZOWE W SOSIE Z BRANDY, BABKA ZIEMNIACZANA, KARMELIZOWANA MARCHEW
ORAZ MALINOWY BURAK

DANIA GORĄCE PODANE W BEMARACH (DOSTĘPNE PRZEZ 3 GODZINY)

SMAŻONY FILET Z MIRUNY W SOSIE CYDROWYM
ŻEBERKA W SOSIE BBQ
KARKÓWKA SOUS-VIDE Z PIECZARKAMI W ŚMIETANIE
SAKIEWKI Z PIECZONĄ KACZKĄ
PIECZONE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM
RYŻ STIR FRY Z WARZYSZAMI
FASOLKA SZPARAGOWA W GOCHUJANG Z PRAŻONĄ CEBULKĄ
COLESŁAW

BARSZCZ CZERWONY Z PASZTECIKIEM MIĘSNYM LUB ŻUREK STAROPOLSKI NA BIAŁEJ KIELBASIE

PRZEKĄSKI ZIMNE

TERRINA ZE SZCZUPAKA NA CHLEBIE RZEMIEŚLNICZYM Z SOSEM TATARSKIM
ŚLEDŹ Z PIKLOWANĄ CEBULKĄ NA PIECZONYCH POTATKACH Z WĘDZONĄ ŚMIETANĄ
TARTALETKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I TWAROŻKIEM KOPERKOWYM
PASZTET Z DZICZYZNĄ W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z SOSEM ŻURAWINOWYM
MINI WRAPY Z SZYNKĄ, WARZYSZAMI I SERKIEM FROMAGE
CARPACCIO Z SUSZONEGO SCHABU NA RUKOLI Z OLIWĄ TRUFLOWĄ I KAPARAMI
TATAR WOŁOWY Z MARYNATAMI
PÓŁMISEK MIĘS I SERÓW
PIEROŻKI GYOZA Z SOSEM CHILLI-MANGO
SAŁATY Z KURCZAKIEM SOUS-VIDE, GRUSZKĄ I SEREM KORYCIŃSKIM
MIX SAŁAT Z ROSZPONKĄ, PRAŻONĄ CIECIERZYCĄ,
PANIEROWANYMI BOCZNIKAMI I KARMELIZOWANYM ORZECHEM WŁOSKIM
PIKLOWANE WARZYSZA Z NASZEJ KUCHNI

NAPOJE

BEZ LIMITU

SOKI, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ, NAPOJE GAZOWANE
KAWA Z EKSPRESU, WYBÓR HERBAT OWOCOWYCH

SŁODKI STÓŁ

CIASTA KROJONE: TRADYCYJNY SERNIK WANILIOWY, MIODOWNIK, MALINOWA CHMURKA,
PRZEKŁADANIEC CZEKOLADOWY Z PORZECZKĄ I BUDYNIEM, BŁOK CZEKOLADOWY
CIASTA W CAŁOŚCI: TORCIK BAKALIOWY Z KREMEM MASCARPONE, SZARLOTKA, SERNIK OREO
CARPACCIO Z OWOCÓW
MINI DESERY: TIRAMISU, CREME BRULEE, BROWNIE Z MALINOWĄ FRUŻELINĄ I KREMEM
MASCARPONE,
CHANTILKI Z TRUSKAWKĄ I PRALINĄ Z ORZECHA ŁASKOWEGO, MINI BEZA Z OWOCAMI,
CANNOLI CYTRUSOWE

TORT WESELNY

(WIEDEŃSKI Z WIŚNIĄ, MALINA Z OREO, CZARNA PORZECZKA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MAKIEM,
MANGO Z CZEKOLADOWĄ CHRUPKĄ, KARMELOWY Z CZERWONĄ PORZECZKĄ)

390ZŁ

MENU PRZYJĘCIE WESELNE

PRZYSTAWKA SERWOWANA

PATE Z GĘSI Z ŻELEM WIŚNIOWYM NA BRIOCHE
GRAVLAX Z ŁOSOSIA NA BLINIE ZIEMNIACZANYM Z WASABI

DANIA GŁÓWNE

ROSÓŁ KRÓLEWSKI Z KLUSECZKAMI, PIECZONYMI WARZYZWAMI KORZENIOWYMI I LUBCZYKIEM LUB
KREM Z KUREK Z PŁATKAMI KURCZAKA I ZIOŁOWĄ GRZANKĄ LUB
KREM Z PIECZONYCH POMIDORÓW Z PŁATKAMI MOZZARELLI I PESTO BAZYLIOWY

PIECZONA ĆWIARTKA KACZKI Z SOSEM ŚLIWKOWYM, ZIEMNIAKAMI GRATIN I JABŁKIEM W MAJERANKU LUB
POLIK WOŁOWY W SOSIE Z BRANDY, POLENTA ORZECHOWA, MALINOWY BURAK ORAZ RATATOUILLE
KARK Z JELENIA Z SOSEM DEMI-GLACE NA PUREE SZCZYPRIORKOWYM ORAZ WARZYWA KORZENIOWE Z ZIOŁAMI
I PIECZONĄ PIECZARKĄ

DANIA GORĄCE PODANE W BEMARACH (DOSTĘPNE PRZEZ 3 GODZINY)

SANDACZ NA SOSIE LIMONKOWYM
PAPPARDELLE Z OWOCAMI MORZA
POLIK WIEPRZOWY W SOSIE GRAVY Z ZIOŁAMI
ŻEBERKA W SOSIE TERYIAKI
KIEŁBASA Z DZICZYZNĄ W KREMOWYM SOSIE CHRZANOWYM
PIECZONE ZIEMNIAKI Z ROZMARYNEM
WEGAŃSKIE PIEROGI Z PIECZONYMI WARZYZWAMI
WARZYWA GRILLOWANE
COLESŁAW
SAŁATY Z MIODOWYM WINEGRET

BARSCZ CZERWONY Z PIEROŻKIEM WARZYZNYM LUB CONSOMME Z DZIKIEGO PTACTWA Z KOŁDUNEM WOŁOWYM

PRZEKĄSKI ZIMNE

TATAR Z ŁOSOSIA Z KAPARAMI LUB KREWETKA TORPEDO Z SOSEM CHILLI-MANGO
MATIAS NA RAZOWCU Z PIKLOWANĄ CEBULKĄ, MAJONEZEM KOPERKOWYM I GRUSZKĄ LUB ŚLEDŹ Z PIKLOWANĄ
CEBULKĄ NA PIECZONYCH POTATKACH Z WĘDZONĄ ŚMIETANĄ
WYTRAWNA TARTALETKA Z WĘDZONYM ŁOSOSIEM I TWAROŻKIEM KOPERKOWYM LUB KRĄŻKI TORTILLI Z ŁOSOSIEM
I SERKIEM FROMAGE
PASZTET Z DZICZYZNY W CIEŚCIE FRANCUSKIM Z SOSEM ŻURAWINOWYM LUB TERRINA Z KACZKI Z KONIAKIEM
I JAJEM PRZEPÍÓRCZYM
DOJRZEWAJĄCA POŁĘDWICA WIEPRZOWA LUB ROSTBEF WOŁOWY NA RUKOLI Z OLIWĄ TRUFLOWĄ I KAPARAMI
TARTINKI Z KASZANKĄ, KONFITURĄ Z CEBULI, KURKĄ I MAJONEZEM SZCZYPRIORKOWYM
BUŁKA BAO Z SZARPANĄ WIEPRZOWINĄ, PIKLOWANĄ CEBULKĄ I DRESSINGIEM
TATAR WOŁOWY Z MARYNATAMI
PÓŁMISEK MIĘS I SERÓW
LIŚCIE SZPINAKU Z CAMEMBERTEM, SUSZONYM POMIDOREM, DAKTYLAM I MALINOWYM BALSAMICO
SAŁATA RZYMSKA, KACZKA W TEMPURZE, GRUSZKA I WINEGRET MUSZTARDOVO-MIODOWY
PIKLOWANE WARZYWA Z NASZEJ KUCHNI
SOS TATARSKI

NAPOJE

BEZ LIMITU

SOKI, WODA MINERALNA Z CYTRYNĄ, NAPOJE GAZOWANE
KAWA Z EKSPRESU, WYBÓR HERBAT OWOCOWYCH

SŁODKI STÓŁ

CIASTA KROJONE: TRADYCYJNY SERNIK WANILIOWY, MIODOWNIK, MALINOWA CHMURKA, PRZEKŁADANIEC
CZEKOLADOWY Z PORZECZKĄ I BUDYNIEM, BLOK CZEKOLADOWY

CIASTA W CAŁOŚCI: OKRĄGŁY SERNIK PISTACJOWY, RED VELVET, SZARLOTKA, TARTA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI
CARPACCIO Z OWOCÓW

MINI DESERY: TIRAMISU, CREME BRULEEE KLASYCZNE, PANNA COTTA Z MALINAMI, CREME BRULEE
CZEKOLADOWE, BROWNIE Z MALINOWĄ FRUŻELINĄ I KREM MASCARPONE

CHANTILKI Z TRUSKAWKĄ I PRALINĄ Z ORZECHA ŁASKOWEGO, MAKARONIKI, CAKE POPS, CAKE SICLES,
EKLERY FRANCUSKIE WANILIOWY/ PISTACJOWY/ MALINOWY
CANNOLI CYTRUSOWE

TORT WESELNY

(WIEDEŃSKI Z WIŚNIĄ, MALINA Z OREO, CZARNA PORZECZKA Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ I MAKIEM,
MANGO Z CZEKOLADOWĄ CHRUPKĄ, KARMELOWY Z CZERWONĄ PORZECZKĄ)

410ZŁ