



MIENU WESIELNIE

2026

MENU IGNACEGO

550 | 580 pln/os

Zupa

- Krem z białych warzyw

Dania główne*

- Rulonik z masłem ziołowym
- Zrazy wołowe z gorczycową zaprawą
- Pierś nadziewana serem w złocistej zbożowej panierce
- Udo kaczki na sposób Hrabiego Ignacego
- Zawijaniec z farszem pieczarkowym
- Młode ziemniaki oprószone ziołami
- Domowe bułeczki na parze
- Kluski ziemniaczane z szatwią
- Maślana kapusta z chrupiącym boczkiem
- Sałaty mieszane z sezonowych warzyw (3 rodzaje)
- Sos cielęcy

Deser

- Mus z naszej pracowni z owocami
- 3 rodzaje domowych wypieków (2 porcje)

Zimny bufet**

- Barszcz z kiszonych buraków z pasztecikiem
- Pomidorki z mozzarellą, mięsne kulki i serek philadelphia z łososiem
- Koszyczki z ciasta filo ze szpinakiem i fetą
- Galaciki drobiowe i wieprzowe w barwnej skórce
- Galantyna z kurczaka z morelą i pistacją
- Pasztet w cieście francuskim z żurawiną
- Pączki w zalewie słodko-kwaśnej
- Sałatka ze śledzia bałtyckiego w śmietanie
- Sałatka z wędzonego kurczaka i pikli
- Sałata z rukoli, gruszki marynowanej, sera lazur i orzechów włoskich
- Sałata z sezonowych warzyw z grillowaną pierśią z kurczaka i sosem miodowym
- Pieczywo- różne rodzaje

Kolacja I

- Golonka wieprzowa podana na gniecionych ziemniakach z karmelizowaną pietruszką i sosem z ciemnego piwa

Kolacja II

- Zupa gulaszowa według receptury Ignacego

*3 porcje na osobę **5 porcji na osobę

MENU MACIEJA

610 | 640 pln/os

Zupa

- Rosół z wielu mięs z domowym makaronem i julienami serwowany w wazach

Dania główne*

- Rulonik z masłem ziołowym
- Zrazy wołowe z gorzycową zaprawą
- Pierś nadziewana serem w złocistej zbożowej panierce
- Udo kaczki na sposób Hrabiego Ignacego
- Pierś nadziewaną szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Łosoś na puree z groszku
- Młode ziemniaki oprószone ziołami ogrodowymi
- Domowe bułeczki na parze
- Kluski ziemniaczane z szatwią
- Modra kapusta
- Sałaty mieszane z sezonowych warzyw (3 rodzaje)
- Sos cielęcy

Deser

- Mus z naszej pracowni z owocami
- 3 rodzaje domowych wypieków (2 porcje)

Zimny bufet**

- Barszcz z kiszonych buraków z pasztecikiem
- Pomidorki z mozzarellą, mięsne kulki i serek philadelphia z tososiem
- Koszyczki z ciasta filo ze szpinakiem i fetą
- Tatar wołowy
- Garvlax z tososia
- Sałatka z rukoli, gruszki marynowanej, sera lazur i orzechów włoskich
- Galaciki wołowe i wieprzowe w barwnej skórce
- Polędwica w malinach z tymiankiem
- Paszтет w cieście francuskim z żurawiną
- Pałeczki z w zalewie słodko-kwaśnej
- Sałatka z sezonowych warzyw z grillowaną pierśią z kurczaka i sosem miodowym
- Sałatka z wędzonego kurczaka i pikli
- Sałatka ze śledzia bałtyckiego w śmietanie
- Pieczywo - różne rodzaje

Kolacja bufet

- Soczysta wołowina z duszonymi warzywami w czerwonym winie i zaprawie pomidorowo-limonkowej z ziołami
- Ziemniaki z prażonym boczkiem w zaprawie z serów pleśniowych
- Zapiekany brokuł w białej zaprawie

Kolacja I

- Udziec serwowany z dodatkami

Kolacja II

- Żurek wielkopolski z jajkiem

*3 porcje na osobę **5 porcji na osobę

MENU ANDRZEJA

680 | 710 pln/os

Przystawka*

- Staropolski pasztet z wędzonego pstrąga podany z marynowaną gorczycą, musem z marchewki i dzikimi ziołami
- Tatar z suszonych pomidorów z chipsem z parmezanu, oliwą porową i grzanką
- Pate z wątróbki gęsiej z żytnim chlebem, konfiturą z czerwonej cebuli i oliwą z wędzonych warzyw

Zupa*

- Bulion wołowy z drobiowym nudle i oliwą rozmarynową
- Krem z białych warzyw
- Zupa krem rakowy z puree, szyszkami rakowymi i kawiozem

Dania główne*

- Faszerowane udko z kaczki na sposób dziadka Mielżyńskiego podana z tłuczonymi zapiekаныmi ziemniakami, marchwią z szatnią, duszoną cebulą, dzikimi ziołami i sosem z czerwonego wina
- Sandacz z pieca na białej kaszy w sosie porowym z białą rzepą
- Sakiewki z cielęciny z zapiekanką gratin i grillowanymi warzywami

Deser*

- Mini beza z kremem mascarpone i owocami sezonowymi
- Parfait jogurtowe w zamszowej skórce z czekolady i malinowym sosem
- Tarta migdałowa z sosami owocowymi
- Płyś z orzechowym kremem ze świeżymi owocami
- 3 rodzaje domowych wypieków (2 porcje)

Zimny bufet **

- Barszcz z kiszonych buraków z pasztecikiem
- Pomidorki z mozzarellą, mięsne kulki i serek philadelphia z łososiem
- Koszyczki z ciasta filo ze szpinakiem i fetą
- Galaciki drobiowe i wieprzowe w barwnej skórce
- Pasztet w cieście francuskim z żurawiną
- Połędwiczki wieprzowe w malinach z tymiankiem
- Tatar z suszonych pomidorów
- Tatar wołowy
- Sałata z rukoli, gruszki marynowanej, sera lazur i orzechów włoskich

Zimny bufet **dc.

- Sałata z sezonowych warzyw z grillowaną pierśią z kurczaka i sosem miodowym
- Paszteciki z ciasta francuskiego z farszem tuńczykowym
- Gravlax z łososią
- Pieczywo

Kolacja bufet

- Soczysta wołowina z duszonymi warzywami w czerwonym winie i zaprawie po midorowo-limonkowej z ziołami
- Ziemniaki z prażonym boczkiem w zaprawie z serów pleśniowych
- Zapiekany brokuł w białej zaprawie

Kolacja I

- Udziec serwowany z dodatkami

Kolacja II

- Żurek wielkopolski podany z suszonymi grzybami runa leśnego

* jedna pozycja dla wszystkich Gości

** 5 porcji na osobę

INFORMACJE DODATKOWE

W cenie każdej wersji menu:

- Kawa, herbata bez limitu
- Woda mineralna bez limitu
- Barszcz czerwony czysty bez limitu
- 0,5 litra soku na osobę
- 0,5 litra napoju gazowanego na osobę
- Sezonowe owoce filetowane

Dostępne dodatkowo bufety tematyczne:

- Bufet wege
- Bufet lemoniady i owoce
- Bufet Słodki
- Bufet Pralinowy
- Bufet Rybny
- Wiejski Stół
- Bufet włoski (dania zimne i ciepłe)

