



### **MENU WESELNE 2020**

#### **Oferta I ----- 189,00 zł**

##### **Zupa**

- Rosół z kury, podany z domowym makaronem

##### **Dania główne (2,5 porcji na osobę)**

- Zraz wołowy
- De volaille z masłem ziołowym
- Wolno pieczony kark świni złotnickiej
- Kotlet schabowy z pieczarkami
- Roladka drobiowa ze szpinakiem i serem lazur

##### **Dodatki**

- Młode ziemniaki ze świeżym koprem
  - Kluchy na parze
  - 3 rodzaje surówek
- Warzywa gotowane okraszone masłem
  - Sos pieczeniowy

## **Desery**

- Mus truskawkowy z orzechową kruszonką
  - 3 rodzaje ciast słodkich (2 porcje)

## **Zimny bufet ( 4 porcje na osobę)**

- Barszcz z kiszonych buraków
- Karczek z młodego prosięcia z musem chrzanowym
  - Terrina z kurczaka wolnego chowu
  - Pasztet staropolski z suszoną śliwką
- Roladka z kurczaka wolnego chowu z suszoną morelą i pistacjami
  - Śledź w śmietanie
  - Tartinki z pastą z wędzoną rybą
- Kompozycja sałat z grillowanym kurczakiem i sosem musztardowym
  - Sałata po grecku
  - Masełka smakowe
  - Smalec wędzony z mięsem z dzika
  - Ogórki kiszone naszego wyrobu
    - Kompozycja pieczywa

## **Kolacja I**

- Strogonow wieprzowy z kluseczkami francuskimi

## **Kolacja II**

- Pikantne flaki wołowe

## **Napoje**

- Kawa, herbata bez limitu
- Woda mineralna bez limitu
- 1 litr soku na osobę

## **Oferta II ----- 219,00 zł**

### **Zupa (1 do wyboru)**

- Krem kalafiorowy z palonym masłem
- Rosół z kury, podany z domowym makaronem

### **Dania mięsne (2,5 porcji na osobę)**

- De volaille z masłem ziołowym
  - Zraz wołowy
- Poliki wieprzowe duszone w czerwonym winie
  - Udko kaczki confit z pieczonym jabłkiem
- Smażony sandacz z okolicznych jezior w sosie cytrynowym
  - Kotlet schabowy z pieczarkami

### **Dodatki:**

- Młode ziemniaki ze świeżym koprem
  - Kluchy na parze
- Kluski śląskie z masłem szatwiowym
  - Maślana kapusta włoska
- Warzywa gotowane okraszone masłem
  - 3 rodzaje surówek
  - Sos pieczeniowy

### **Desery**

- Lody z kruchą bezą i sosem owocowym
  - 3 rodzaje ciast słodkich (2 porcje)

### **Zimny bufet ( 3.5 porcji na osobę)**

- Barszcz z kiszonych buraków
- Pasztet z leśnymi grzybami
  - Tatar wołowy
- Roladka szpinakowa z serem pleśniowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie malinowym
- Chrupka sałata z szarpanym kurczakiem
- Sałatka ziemniaczana z czosnkiem i ogórkiem
- Sałata z wędzonym pstrągiem, winegret cytrusowy
  - Masełka smakowe
  - Smalec wędzony z mięsem z dzika
  - Ogórki kiszane naszego wyrobu
  - Kompozycja pieczywa

### **Kolacja I**

- Golonka wieprzowa w sosie piwnym z kapustą kiszoną i pieczonymi ziemniakami

### **Kolacja II**

- Zupa gulaszowa na mięsie wołowym

### **Napoje**

- Kawa, herbata bez limitu
- Woda mineralna bez limitu
- 1,5 litra soków na osobę

### **Oferta III ----- 249,00 zł**

### **Przystawka**

- Mus z wędzonego łososia podany z marynowaną gorczycą, emulsją z brokuła, kawiozem i dzikimi ziołami

## **Zupa**

- *Bulion wołowy z szarpaną wołowiną, pieczoną cebulą i oliwą szczypiorkową*

## **Dania główne**

- *Filet kaczki sous vide z ziemniaczanym puree, karmelizowaną marchwią z szatwią, cebulą confit, malinami i sosem z czerwonego wina*

## **Desery**

- *Parfait jabłkowe, wędzona czekolada, sos malinowy, biała czekolada, beza*

*(zmyślona szarlotka)*

*3 rodzaje słodkich ciast (2.5porcji/osoba)*

## **Zimny bufet ( 5 porcji na osobę)**

- *Pasztet z dzika aromatyzowany ziołami leśnymi*
  - *Tatar wołowy*
- *Roladka z polędwicy wieprzowej i koziego sera*
  - *Krewetki w tempurze, chutney z mango*
- *Rostbef wołowy wolno pieczony w aromatycznym pieprzu*
  - *Chutney z pieczonej papryki*
- *Tapenada z oliwek i suszonych pomidorów, patison*
  - *Sezonowany schab, chutney z cebuli*
- *Salata z serem pleśniowym i prażonymi orzechami*
- *Salata z szarpanym polikiem wołowym i piklami*
  - *Masełka smakowe*
  - *3 rodzaje dipów*
  - *Smalec wędzony z mięsem z dzika*
  - *Ogórki kiszane naszego wyrobu*
    - *Kompozycja pieczywa*

## **Kolacja I**

- Beef bourguignon - wołowina po burgundzku z warzywami i czerwonym winem
  - Ziemniaki z prażonym boczkiem

### **Kolacja II**

- Żurek wielkopolski z suszonymi grzybami

### **Napoje**

- Kawa, herbata bez limitu
- Woda mineralna bez limitu
- Soki owocowe bez limitu

### **Propozycja dodatkowych atrakcji:**

Fontanna z belgijską czekoladą i filetowanymi owocami - 550 zł (na 50 os.)

Udziec wieprzowy z pieczonymi ziemniakami i sosem tzatziki- serwowany przez szefa kuchni w sali restauracyjnej – 12 zł/osoba

Indyk faszerowany mięsem, kaszą i owocami z sosem czosnkowym- serwowany w sali restauracyjnej przez szefa kuchni- 12 zł/osoba

Wiejski stół z regionalnymi wędlinami i przetworami własnej roboty

do 100 osób - 500 zł

powyżej 100 osób - 700 zł