

Menu weselne

Centrum Konferencyjno-Bankietowe Titanic

Przekąski zimne:

1. Śledź – 2 rodzaje do wyboru:

- Śledź z suszonymi grzybami
- Śledź z cebulką
- Śledź po tatarsku

2. Pstrąg lub szczupak faszerowany

3. Półmisek wędlin, a w nim:

- Karkówka pieczona
- Schab z morelą i śliwką
- Rolada z boczku
- Rolada drobiowa z bakaliami
- Szyńka wędzona
- Kielbasa podsuszana

4. Do wyboru:

- Ryba po grecku
- Ryba w zalewie octowej
- Jajka na sałatce jarzynowej
- Jaja garniowane

5. Do wyboru:

- Schab z musem chrzanowym
- Rolada drobiowa ze szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Rolada z pieczarkami i zielonym groszkiem
- Karkówka w cynamonie z suszonymi śliwkami
- Polędwiczka z sosem ogórkowym

6. Do wyboru:

- Indyk z kalafiozem z sosem czosnkowym
- Ozory wieprzowe z sosem tatarskim
- Melon z szynką parmeńską

7. Do wyboru:

- Pasztet z żurawiną
- Tatar z lososia
- Kalmary w panierce z sosem czosnkowym

8. Do wyboru:

- Udka faszerowane
- Indyk w maladze
- Tatar wołowy

9, 10, 11, Sałatki (proszę wybrać 3 pozycje):

- Sałatka wiosenna z sosem jogurtowym lub vinaigrette
- Sałatka krabowa (*paluszki krabowe, kapusta pekińska, ogórek świeży, jajko, cytryna, ser feta, koper, majonez*)
- Sałatka z tuńczykiem (*Kapusta pekińska, pomidory, ogórki, papryka, sałata, tuńczyk, kukurydza, jajko gotowane*)
- Sałatka grecka (*Papryka, pomidor, ogórek, cebula czerwona, ser feta, oliwki, sos ravigote*)
- Sałatka chińska (*Ryż, papryka, kurczak gotowany, szczypior, majonez*)
- Sałatka pieczarkowa (*Pieczarki, groszek, cebula, jajko, ser, majonez*)
- Sałatka diabelska z grillowanym kurczakiem (*kapusta pekińska, papryka, pomidory, cebula, pieczarki, kurczak, papryka pepperoni, sos jogurtowy*)
- Sałatka Caprese (*pomidor, mozarella, pesto*)
- Sałatka mediolańska (*trzy kolory makaronu, ser żółty, papryka, ogórek, majonez, tabasco, oliwki do dekoracji*)

Dodatki:

- pickle lub ogórek sezonowy i pomidor,
- sosy: tatarski, chrzanowy
- pieczywo: jasne, ciemne

Napoje (w ilości nielimitowanej):

- soki owocowe
- Coca-Cola, sprite
- woda mineralna z cytryną
- kawa, herbata

Stół deserowy standard:

- ciasta, deserki
- owoce
- kawa, herbata

Zestaw Dań Ciepłych

1. Zupa (proszę wybrać 1 pozycję):

- Rosół z makaronem
- Chrzanica z jajkiem
- Krem brokułowy z groszkiem ptysiowym
- Zupa gulaszowa
- Flaki staropolskie
- Krem z ogórka kiszzonego z grzankami
- Pomidorowa z pogrzebkami i pęczakiem
- Grzybowa z chrupiącym boczkiem

2 . Danie drugie (proszę wybrać 1 pozycję):

- Schab nadziewany mięsem i kurkami w sosie ziołowym
- Zrazy wieprzowe w sosie myśliwskim
- Pierś kurczaka faszerowana szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Szyńka pieczona w tymianku w sosie pieczeniowym
- Polędwiczka wieprzowa w sosie (koperkowym, leśnym, musztardowym)
- Karkówka po meksykańsku z warzywami na ostro

Dodatkowo do dania głównego (proszę wybrać 1 pozycję):

- ziemniaki opiekane
- ziemniaki z wody
- puree ziemniaczane
- chrupiące rosti
- grube frytki
- Surówka- 2 rodzaje

3,4. Gorąca przekąska (proszę wybrać 1 pozycję):

- Boeuf Strogonof
- Szaszłyki z ryżem różnaitości
- Zupa meksykańska z wołowiną i czerwoną fasolą
- Fileciki drobiowe z boczkiem i puree koperkowo- czosnkowym
- Golonka zapiekana w piwie na duszonej kapuście z puree chrzanowym
- Okoń nilowy na cytrynowym risotto
- Dorsz w czosnkowych pomidorach z puree
- Pieczony udziec indyka podany z kaszą orkiszową
- Żeberka wieprzowe na kapuście z puree szczypiorkowym
- Miodowa pieczeń z karkówki z sosem śliwkowym i talarkami

5. Na zakończenie (proszę wybrać 1 pozycję):

- Barszcz czerwony z chrupiącym rogalikiem
- Barszcz czerwony z kołdunami
- Rosół czysty
- Potrawka z kurczaka z curry

Dania specjalne na ciepło:

1. **Płonący Udziec Szefa Kuchni z szynki wędzonej serwowany na gorąco z bigosem staropolskim**

Udziec z szynki wędzonej na gorąco, kiszka ziemniaczana, kielbaska podpiekana z bigosem, ogórki kiszzone.

Koszt: **18 zł/ os.**
(nie mniej niż- 1500 zł.)

2. **Pieczone Prosię na sposób staropolski z kaszą i dodatkami:**

Prosię pieczone z kaszą serwowane na gorąco z kiszką ziemniaczaną, ogórkami, pyzami i kapusta kiszona

Koszt: **20 zł/ os.**
(nie mniej niż 1800 zł.)

3. **Stół Regionalny**

Szynka na nodze, wybór wędlin wiejskich, kaszanka, biała kielbasa z wody, smalczyk domowy z ogórkami, chleb na zakwasie, warzywa i marynaty: ogórki, śliwka, papryka, grzybki, cebulka, buraczki, chrzan, ćwikła.

Koszt: Od 100 osób **15 zł/ os.**
(nie mniej niż 1500 zł.)

4. **Smak wina, smak owoców, szczęścia i pomyślności smak czyli Czar Słodkiej Fantazji:** Dopelnienie słodkiego stołu o:

Czekoladową fontannę z dodatkami: świeże owoce, wafelki, biszkopty, ciasteczka, rurki z kremem; Wino czerwone, wino białe,

Koszt: **10 zł. /os**
(nie mniej niż- 800 zł.)

5. **Stół Rybny/ Sushi**

Ryby wędzone, galaretki rybne, ryba z octowej zalewy, tatar z łososia, tatar ze śledzia, sushi, mule na ciepło w sosie winnym z warzywami, ryba w galarecie, zawijane koreczki śledziowe w sosie śmietanowym

Koszt: Od 100 osób **15 zł/ os.**
(nie mniej niż 1500 zł.)

*Uwaga: Przy wyborze którejś z powyższych propozycji:
Szampan na wejście dla gości- gratis.*

Dania specjalne na zimno:

1. **Befszyk Tatarski na sposób Krymski**

Siekana wołowina, cebulka, ogórek

Koszt: 15 zł/ os.

2. **Ryba po staropolsku** w warzywach z rodzynkami

Koszt: 10 zł/ os.

3. **Tatar z łososia**

Koszt: 15 zł/ os.

4. **Puchar lodowy**

Koszt: 10 zł/ os.

5. **Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną**

Koszt: 10 zł/ os.