

STODOŁA

BOHO



Menu weselne | oferta na rok 2024

HOTEL****
alzum



Aperitif powitalny

Przywitanie Młodej Pary i wszystkich Gości
lampką musującego wina



Opcja I

350 zł/os.

MENU SERWOWANE

ZUPA | 1 do wyboru:

- rosół z kluseczkami
- krem z pieczonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE | 1 do wyboru:

- medaliony z polędwiczki wieprzowej, ziemniaki gratin, warzywa korzenne, w sosie pieprzowym
- filet kurczaka supreme, ziemniaki opiekane w ziołach, brokuł z kalafiozem, w sosie estragonowym
- stek z halibuta z czarną soczewicą, warzywa z pary, sos z białego wina z szyjkami rakowymi

DESER | 1 do wyboru:

- tarta cytrynowa z sosem malinowym
- szarlotka z lodami waniliowymi
- sernik na zimno z białą czekoladą

BUFET CIEPLY

- karkówka w sosie grzybowym
- pierogi z mięsem
- sandacz w sosie cytrusowym
- ziemniaki opiekane
- steki z trybowanego uda kurczaka, w sosie tymiankowym
- risotto arancini z warzywami i mozzarellą
- warzywa z pary z masłem ziołowym
- 3 rodzaje surówek

BUFET ZIMNY

- patera mięs własnego wypieku (karkówka, schab, szynka)
- sałata cesar z grillowanym kurczakiem, anchois, grzanki
- sałata z warzywami i domowym winegretem
- sałata z melonem, szynką parmeńską i pomidorkami koktajlowymi z dressingiem balsamico
- tatar ze śledzia, z musztardą francuską, ziołami, na grzance
- pasztet z dziczyzny
- tortilla z chrupiącym kurczakiem
- deska serów pleśniowych
- pieczywo, masło, sosy

BUFET DESEROWY

- ciasta własnego wypieku (czekoladowe, leśny mech, sernik z rodzynkami)
- mini deserki chia na mleku kokosowym z musem owocowym
- mini bezy
- owoce filetowane

DANIE CIEPŁE OKOŁO PÓŁNOCY

- barszcz czerwony z pasztecikiem

Opcja II

380 zł/os.

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA:

- carpaccio z buraka, z musem z kocięgo sera, karmelizowanymi orzechami włoskimi, chipsem z chleba żytniego i oliwą truflową
- marynowany łosoś, z chipsami z tortilli, dressing cytrusowy z dodatkiem musztardy francuskiej i rukolą

ZUPA:

- rosół z kluseczkami
- krem z pieczonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE:

- medaliony z polędwiczki wieprzowej, ziemniaki gratin, warzywa korzenne, w sosie pieprzowym
- filet kurczaka supreme, ziemniaki opiekane w ziołach, brokuł z kalafiozem, w sosie estragonowym
- stek z halibuta z czarną soczewicą, warzywa z pary, sos z białego wina z szyszkami rakowymi
- konfitowane udo kaczki, na puree ziemniaczanym z zasmażanymi buraczkami, w sosie wiśniowym

DESER:

- tarta cytrynowa z sosem malinowym
- szarlotka z lodami waniliowymi
- sernik na zimno z białą czekoladą

BUFET CIEPŁY

- policzki wieprzowe w sosie własnym
- grillowany filet z kurczaka w sosie rozmarynowym
- pierogi ze szpinakiem i lazurem
- morszczuk saute, z jarmużem i marchewką
- warzywa grillowane
- ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem
- makaron penne z polędwiczką wieprzową w sosie kurkowym
- 3 rodzaje surówek

BUFET ZIMNY | "KUCHNIE ŚWIATA"

- pasztet z dzika z żurawiną
- mięsa własnego wypieku (karkówka, schab, szynka)
- śledź w różnych odsłonach
- cappresse z pesto bazyliowym
- selekcja wędlin włoskich z oliwkami
- włoska sałatka z winogronem i oliwkami, orzechy włoskie
- sałatka nicejska z tuńczykiem, jajkiem i fasolką
- gallete z ciasta francuskiego z chutneyem z czerwonej cebuli i pieczarkami zapiekanymi z parmezanem
- mini quiche z warzywami
- tortilla z kurczakiem, fasolą i kukurydzą
- mini szaszłyki z chorizo i warzywami
- katalońska bruschetta
- pieczywo, masło, sosy

BUFET DESEROWY

- ciasta własnego wypieku (czekoladowe, leśny mech, sernik z rodzynkami)
- mini deserki chia na mleku kokosowym z mussem owocowym
- mini bezy
- owoce filetowane

DANIE CIEPŁE OKOŁO PÓŁNOCY

- żurek staropolski

Opcja III

410 zł/os.

MENU SERWOWANE

PRZYSTAWKA:

- carpaccio z buraka, z mussem z kocięgo sera, karmelizowanymi orzechami włoskimi, chipsem z chleba żytniego i oliwą truflową
- marynowany łosoś, z chipsami z tortilli, dressing cytrusowy z dodatkiem musztardy francuskiej i rukolą

ZUPA:

- rosół z kluseczkami
- krem z pieczonych pomidorów

DANIE GŁÓWNE:

- medaliony z polędwiczki wieprzowej, ziemniaki gratin, warzywa korzenne, w sosie pieprzowym
- filet kurczaka supreme, ziemniaki opiekane w ziołach, brokuł z kalafiozem, w sosie estragonowym
- stek z halibuta z czarną soczewicą, warzywa z pary, sos z białego wina z szyszkami rakowymi
- konfitowane udo kaczki, na puree ziemniaczanym z zasmażanymi buraczkami, w sosie wiśniowym

DESER:

- tarta cytrynowa z sosem malinowym
- szarlotka z lodami waniliowymi
- sernik na zimno z białą czekoladą

BUFET CIEPŁY

- policzki wieprzowe w sosie własnym
- roladki z warzywami z udka trybowanego
- lasagne ze szpinakiem i warzywami
- morszczuk saute, z jarmużem i marchewką
- warzywa grillowane
- ziemniaki gotowane z koperkiem i masłem
- makaron penne z polędwiczką wieprzową w sosie kurkowym
- 3 rodzaje surówek

BUFET ZIMNY

- pasztet z dzika z żurawiną
- mięsa własnego wypieku (karkówka, schab, szynka)
- śledź w różnych odsłonach
- cappresse z pesto bazyliowym
- sałata cezar z grillowanym kurczakiem, anchoise, grzanki
- roladki z łososią z mussem chrzanowym
- deska serów pleśniowych z orzechami włoskimi, winogronem i suszoną morelą z dipem z owoców leśnych
- bruschetta na grzance
- pieczywo, masło, sosy

BUFET DESEROWY

- ciasta własnego wypieku (czekoladowe, leśny mech, sernik z rodzynkami)
- mini deserki chia na mleku kokosowym z mussem owocowym
- mini bezy
- owoce filetowane

DANIE CIEPŁE OKOŁO PÓŁNOCY

- gulaszowa z wołowiną

Propozycja urozmaicenia zimnych bufetów

WIEJSKI STÓŁ

75 zł/os.

- wędzonki, kielbasy, pasztet
- smalec
- ogórki kiszane
- chleb własnego wypieku
- pikle, marynaty, sosy

TATARY

85 zł/os.

- tatar wołowy z pieczarką marynowaną, cebulką czerwoną i ogórkiem konserwowym, aioli musztardowe
- tatar z łososia z pastą z awokado i wasabi oraz świeżym ogórkiem
- tatar z tuńczyka z szalotką, kaparami, oliwą truflową

RYBY WĘDZONE

80 zł/os.

- pstrąg
- śledź wędzony
- sum wędzony
- makrela wędzona
- pikle, marynaty

DODATKOWO OFERUJEMY

Dedykowane menu dla dzieci, wegańskie, gluten free itp.



Zapraszamy!

Adres: Kromerowo 29, 11-010 Barczewo

Mail: wesela@azzun.pl

Telefon: +48 572337716

HOTEL****
azzun

