

# MENU WESELNE

290 zł / os.

## W pakiecie:

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Toast powitalny winem musującym

### PRZYSTAWKI (jedna do wyboru)

1.	Półgęsek podany z podpieczonym oscypkiem oraz owocowym chutneyem
2.	Krewetki marynowane z bazylią i pomidorami
3.	Kozi ser francuski zapiekany z oliwą truflową i owocami
4.	Confitowany schab z dzika z suszonymi pomidorami i salsą pomidorową
5.	Faszerowane małże nowozelandzkie podane z kolorowymi sałatami
6.	Grasica cielęca z borowikami

### ZUPY (jedna do wyboru)

1.	Intensywny bulion z pieczonego drobiu podany z płatkami półgęska
2.	Staropolska zupa rakowa
3.	Krem z białych warzyw z krowim słonym serem i chipsem zbożowym
4.	Zupa serowa z grzankami trufłowymi
5.	Chłodnik ( w sezonie)

### DANIA GŁÓWNE ( jedno do wyboru)

1.	Sandacz smażony z borowikami podany z kaszą jaglaną i pieczony brokułami
2.	Wolnowgotowany jeleń podany z zapiekanką warzywną i pieczonymi pomidorkami
3.	Wolnowgotowany kark w sosie porto podany z kartofflengratten i pieczona cukinią z krowim serem
4.	Rolada wołowa z sosem z czerwonego wina podany z pieczonymi ziemniaczkami w oliwie truflovej i karmelizowanymi warzywami
5.	Dorsza lub sandacz podany z maślaną komosą ryżową i szpinakiem

**DESERY (jeden do wyboru)**

1.	Ananasowe ravioli podane z musem mango-marakuja
2.	Mus czekoladowy z koniakiem
3.	Malinowe parfait i czarny bez

**ZIMNE PRZEKĄSKI  
(jedenaście do wyboru)**

1.	Pasztet z dzika pieczony w cieście francuskim
2.	Pasztet francuski z dziczyzny
3.	Sałatka selerowa z rodzynkami i ananasm
4.	Kolorowe sałaty z wędzoną sarną i malinowym dressingiem
5.	Warzywa z mozzarella i orzechami
6.	Śledzie po wiejsku
7.	Tarta warzywna z ziołowym dipem
8.	Sandacz faszerowany z dwoma sosami
9.	Kompozycja dworzyskowych wędlin i dojrzałych serów
10.	Terrina drobiowa w zielonym pieprzu i boczku
11.	Pieczony rostbef z zielonym sosem
12.	Szpinak zapiekany w cieście francuskim
13.	Kolorowe sałaty z owocami
14.	Ceviche z łososia i krewetek
15.	Wędzona z sarna z oliwkami
16.	Krewetki marynowane w bazylii i czosnku
17.	Płatki gęsiny z pikantną marmoladą
18.	Marynowane pieczone warzywa
19.	Sałatka brokułowa z serem kozim
20.	Schab faszerowany figami gotowany w winie
21.	Pierś z indyka w pomarańczach
22.	Faszerowane ogórki

**BUFET SZWEDZKI – 4  
GODZINNY****Na ciepło 6 dań do wyboru + 1 zupa**

	Konfitowane udko z kaczki
	sznycle z jelenia z grzybami
	polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym
	Szaszłyki drobiowe
	zupy: flaki staropolskie lub żurek lub gulaszowa lub barszcz czysty

**Ryby i owoce morza**

	Roladki z soli w sosie curry
	Dorsz z pieca
	Ryż z owocami morza
	Makaron z owocami morza
	Pieczone pstrągi w całości

**Danie serwowane przez kucharza - opcjonalnie (dodatkowo płatny)**

	Pieczony dzik w całości, szynka z dzika lub udziec jelenia podany z warzywną kaszą i dwoma sosami do wyboru
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**DODATKOWO**

1.	Kawa, herbata (bez ograniczeń)
2.	Dwa rodzaje soków – w stole (bez ograniczeń)
3.	Woda gazowana i niegazowana – w stole (bez ograniczeń)