



MENU WESELNE

Zadbamy o dobrą atmosferę i wrażenia estetyczne, ale również o obfite i zróżnicowane menu, a także pomożemy we wszystkich sprawach związanych z organizacją przyjęcia weselnego.

Polecamy się przez całe wesele – Managerowie!

Na powitanie:
Chleb i sól

Wino musujące – po stronie restauracji

Zupa – propozycje

- Rosół wołowo – drobiowy z makaronem, marchewką i świeżo posiekaną natką pietruszki
- Żurek śląski z ziemniakami i kielbasą
- Krem z pomidorów pelatti z grzankami
- Krem z białych warzyw z grzankami

Danie główne na półmiskach (2 porcje na osobę)

np. 4 rodzaje mięsa – po 50% – mięso wysokogatunkowe i o wysokiej gramaturze

- Rolada wołowa z farszem tradycyjnym
- Rolada wieprzowa z farszem tradycyjnym
- Karkówka a'la Huzar – faszerowana
- Pieczeń wieprzowa szpikowana czosnkiem
- Tradycyjny kotlet schabowy panierowany
- Grillowany filec z kurczaka, zapiekany pieczarkami i żółtym serem
- Pieczone udko z kurczaka
- Roladki z kurczaka z farszem mięsnym i suszonymi pomidorami
- Pieczony udziec z indyka
- Filec drobiowy panierowany w migdałach

Dodatki do dania głównego (4 do wyboru – bez limitu)

- Kluski ziemniaczane jasne i ciemne
- Ziemniaki z koperkiem
- Ryż z warzywami
- Warzywa blanszowane
- Fasolka szparagowa z boczkiem lub bułką tartą
- Kapusta czerwona na ciepło
- Surówka z kapusty białej a'la Colesław
- Surówka inna

Deser (jeden do wyboru)

- Kompozycja lodów z sezonowymi owocami z bitą śmietaną i polewą
- Deser Tiramisu
- Pannacotta
- Wiśnie w winie z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną

Słodkości

- Miks ciast tradycyjnych podanych w bufecie słodkim (5-6 rodzajów)
Ciasta wysokogatunkowe – paleta ciast: szarlotka, sernik, kremowe, z galaretką, inne.
- Lustra z owocami podane w bufecie słodkim

Napoje gorące i zimne – bez ograniczeń

- Świeżo mielona kawa MK Premium podawana w stole kawowym
- Herbata Dilmach
- Mleczko do kawy, cytryna, cukier
- Napoje gazowane „Pepsi” – bez limitu
- Soki owocowe – bez limitu
- Woda mineralna – bez limitu

Zimne przekąski w stoły, lub bufet

- Karczek wieprzowy z otoczką ziołową
- Marynowany schab ze śliwką i morelą suszoną
- Rolada z boczku z fantazyjną nutą goryczki
- Kompozycja jaj na sosie tatarskim lub musztardowym
- Rolowany filec z kurczaka z warzywami
- Śledzie smakowe
- Połędwiczkę wp z granatem i sosem musztardowo-miodowym
- Schab w galarecie
- Miks wędlin polskich

- Tymbaliki drobiowe
- Sery pleśniowe i twarde
- Ozorki w galarecie
- Sałatki np. „Cezar” z kurczakiem i carpaccio z buraka
- Carpaccio z kaczki
- Kulki rybne w zalewie octowej
- Pieczywo mieszane

Kolacja I serwowana (jedna do wyboru)

- Filet z kurczaka faszerowany szpinakiem i serem, podany na sosie śmietanowo-serowym przy warzywach blanszowanych
- Panierowany filet z białej ryby, podany z warzywnym risotto i surówce
- Udziec płonący z z sosem myśliwskim lub chrzanowym, podany z białą kaszą i kapustą zasmażaną

Kolacja II serwowana (jedna do wyboru)

- Gulasz drobiowy
- Gulasz autorski
- Inne

Kolacja III serwowana (jedna do wyboru)

- Barszcz czysty z krokietem mięsnym
- Barszcz czysty z pasztecikiem z ciasta francuskiego
- Krem cebulowy z grzanką serową
- Inny krem