



Hotel Podewils

Menu Weselne

DO WYBORU - JEDNO DANIE Z KAŻDEGO ZESTAWU.

ZUPY

- ~ Zupa grzybowa, maślane kluseczki
- ~ Krem z czerwonych warzyw, soczewica, bazylia
- ~ Krem z brokołu, grzanki czosnkowe
- ~ Bulion z knedlem z dzika

DANIA GŁÓWNE

- ~ Polędwiczka wieprzowa, marchewka glazurowana z rozmarynem, gratiena ziemniaczana, sos borowikowy
- ~ Pierś z kurczęcia, szynka dojrzewająca, orzotto z bakłażanem i warzywami korzennymi, sos serowy, blanszowany brokuł
- ~ Pieczony kark wołowy z grzybami, ziemniaki opiekane, sałatka z selera
- ~ Schab z młodego prosięcia panierowany w ziarnach (słonecznik, siemię lniane, czarny sezam), ziemniaki puree z czosnkiem, mix sałata z winegretem

DESERY

- ~ Parfait piernikowe, sos malinowy, płatek karmelu
- ~ Mus miętowy z truskawkami i mascarpone, chmurka z białej czekolady i jagodami
- ~ Panna cotta z mleczną czekoladą
- ~ Tiramisu a'la Podewils

DANIA DLA DZIECI:

- ~ Dzieci do lat 7 – specjalne menu (np. rosół, pierś z kurczaka, frytki i lody)
- ~ Koszt 35,-PLN/dziecko
- ~ Dzieci od 7 do 12 lat – 50% zniżki od ceny menu weselnego.





Hotel Podewils

BUFET „PODEWILS”

ZIMNY BUFET W FORMIE PRZEKĄSEK WLICZONY W CENĘ OFERTY WESELNEJ

- ~ rolada z kaczki na gruszcze z żurawiną
- ~ galantyna z kurczaka
- ~ pieczenie
- ~ schab ze śliwką
- ~ terrina rybna
- ~ tymbaliki z kurczaka
- ~ tatar wołowy
- ~ terrina z golonki
- ~ łosoś wędzony na melonie
- ~ jajka z pastą szynkową i wędzonej ryby
- ~ ryba w pomidorach
- ~ pstrąg faszerowany szpinakiem
- ~ szynka pieczona z twarożkiem
- ~ wędliny , kabanosy
- ~ pieczone mięsa (schab, karkówka)
- ~ pasztet
- ~ sery pleśniowe z winogronem i orzechami
- ~ galareta z golonki
- ~ krewetki smażone
- ~ szynka parmeńska z melonem
- ~ sałatka z kurczakiem
- ~ sałatka grecka
- ~ sałatka capresse
- ~ sałatka z kaczka
- ~ carpaccio z polędwicy wołowej
- ~ smalec
- ~ ogórki kiszzone
- ~ marynaty
- ~ dipy

- ~ kawa, herbata, woda mineralna

Dwa dania na ciepło – do wyboru (zupa, danie główne):

1. Dzwonek pstrąga pieczony w pergaminie z warzywami
2. Szaszłyk drobiowy z warzywami, sos serowy, ryż pomidorowy
3. Zupa soljanka na wołowinie
4. Barszcz czerwony z krokietem mięsnym

Istnieje możliwość pieczonej nogi wieprzowej w całości wraz z dodatkami (kapusta zasmażana, ziemniaki faszerowane) serwowanej przez Szefa Kuchni
Koszt w zależności od ilości osób (od 400,-PLN)





Hotel Podewils

POPRAWINY NAD JEZIOREM ZAMKOWYM W FORMIE GRILLA

- ~ Szynka wędzona w całości
- ~ Wędliny wędzone i pieczone
- ~ Kabanosy, kiełbasy itd.
- ~ Pasztet pieczony
- ~ Smalec
- ~ Ogórki
- ~ Dipy
- ~ Surówka z białej kapusty
- ~ Nowalijki z warzywami
- ~ Kapusta pekińska z boczkiem i ziemniakami
- ~ Pomidory z oliwą i koprem włoskim
- ~ Żurek na zakwasie z białą kiełbasą
- ~ Karkówka marynowana
- ~ Kiełbasa grillowa
- ~ Kaszanka
- ~ Kiszka ziemniaczana
- ~ Ziemniaki w mundurku
- ~ Kawa, herbata, woda mineralna

KOSZT:

195,-PLN/ osobę bez poprawin

255,-PLN/ osobę z poprawinami

Nasz Szef Kuchni
chętnie skomponuje indywidualne menu
według Państwa sugestii

ZADBAMY O:

Powitanie według staropolskiej tradycji
Przejażdżkę bryczką z Kaplicy do Zamku dla Państwa Młodych
Karty menu ze zdjęciem Pary Młodej
Salę gier i zabaw dla dzieci z opiekunką

*** Hotel PODEWILS XV-wieczny Zamek Rycerski

T: +48 94/ 34 70 516 F: +48 94/ 31 69 111

www.podewils.pl krag@podewils.pl

