



♡  
MENU WESELNE

**TRE  
MONTI**  
HOTEL KARPACZ



## MENU SERWOWANE

195 PLN/os.

### MENU I

Krem z pietruszki z miodem i oliwą porową VEGE  
Pstrąg pieczony, tłuczone młode ziemniaki z twarogiem wędzonym, sos maślany  
Klasyczna panna cotta, konfitura z żurawiny, mięta

### MENU II

Krem z żurku, grys z boczku  
Polędwiczka wieprzowa, ziemniaki pieczone, sos z czerwonego wina, lokalny kozi ser  
Ciasto kruche, jabłko prażone, włoska beza

### MENU III

Krem z pomidorów VEGE  
Roladki z kurczaka i szpinaku, sos z grzybów leśnych, purée z marchwi  
Ciasto czekoladowe, karmelizowane wiśnie, kwaśna śmietana

---

205 PLN/os.

### MENU I

Krem z ziemniaka, wędzony boczek, trufla, białe lokalne wino  
Noga z perliczki, jarmuż, puree ziemniaczane, jus drobiowy  
Gruszka karmelizowana w czerwonym winie, gorzka czekolada, ciasto kruche

### MENU II

Rosół z szarpaną gęsiną, lubczyk, mirepoix  
Dorsz na maśle, purée z kalafiora, pieczone warzywa korzeniowe  
Mus malinowy, mięta, biała czekolada

### MENU III

Krem ze szpinaku, karmelizowana gruszka, regionalny ser pleśniowy  
Udziec dzika confit, purée selerowe z truflą, pieczone pomidory cherry  
Owoce leśne, beza, gorzka czekolada, twarożek waniliowy

---

225 PLN/os.

### MENU I

Cebulowa zupa krem, ziołowe croutons  
Noga z kaczki confit, mus z czerwonej kapusty, jus drobiowy z żurawiną, fondant z ziemniaka  
Krem bawarski, maliny, ziemia czekoladowa

### MENU II

Bulion rybny z ryb słodkowodnych, pstrąg wędzony, warzywa korzeniowe  
Pierś z kurczaka kukurydzianego supreme, gratin ziemniaczano-ziołowy, sos maślany z tymiankiem  
Pieczone polskie jabłko, żurawina, krem angielski

### MENU III

Bulion z dziczyzny, mirepoix, ragout grzybowe  
Stek z łososia, purée chrzanowe, sos z raków  
Ciasto parzone, krem cytrynowy, prażone migdały



## MENU BUFETOWE

300 PLN/os. = 3 H

340 PLN/os. = 5 H

### ZUPY (2 DO WYBORU)

Zupa krem z karmelizowanych białych warzyw korzeniowych, oliwa truflowa

Krem z pomidorów z mlekiem kokosowym i kolendrą vege

Zupa krem z marchwi

Zupa ogórkowa z jajkiem i kwaśną śmietaną

Rosół z domowym makaronem

Minestrone vege

Zupa krem z kalafiora, ser wędzony

Zupa gulaszowa

Bulion rybny z pulpecikami z dorsza

Zupa szczawiowa z suszonymi pomidorami vege

### DANIA CIEPŁE

#### MIĘSA (2 DO WYBORU)

Beef bourginion

Udko z kurczaka pieczone, białe wino, warzywa korzeniowe

Karkówka, karmelizowana marchew, sos pieczeniowy

Kacze udko confit, pieczone jabłko

Schab wolnopieczony, sos polski

Tajskie curry z kurczakiem

Skoki z królika duszone w winie

Boczek wolno pieczony, gremolata

Gęś pieczona w pomarańczach

Policzki wołowe w sosie z czerwonego wina

Spaghetti carbonara

#### RYBY (2 DO WYBORU)

Dorsz, sos cytrynowy

Morszczuk, sos kaparowy

Potrąwka z ryb i owoców morza

Łosoś z zapiekanką szpinakową

Sandacz z pieczoną cukinią i sosem ziołowym

Pstrąg z pomidorami i fasolką szparagową

Okoń smażony, duszona cebulka

Mule duszone w białym winie

Penne z wędzonym pstrągiem, groszek zielony, sos śmietanowy



## MENU BUFETOWE

300 PLN/os. = 3 H

340 PLN/os. = 5 H

### DODATKI (2 DO WYBORU)

Warzywa gotowane na parze, emulsja maślana  
Ziemniaki pieczone w mundurkach, rozmaryn, tymianek vege  
Kasza gryczana z grzybami  
Penne arrabiatta vege  
Warzywa zapiekane pod beszamelem  
Ryż smażony z curry vege  
Purée ziemniaczane z chrzanem  
Kasza perłowa  
Krokiety ziemniaczane  
Ziemniaki z wody  
Pieczone pomidory zapiekane z serem feta  
Pyzy  
Kasza pęczak z oliwa truflową  
Tłuczone ziemniaczki z boczkiem  
Penne alla puttanesca vege

### PRZYSTAWKI (2 DO WYBORU)

każda kolejna pozycja 30 PLN/os.

Gravlax, majonez z buraka, puder z oliwy cytrynowej  
Mozarella, pieczone pomidory cherry, pesto  
Tortilla, kurczak, papryka, sos ziołowy  
Carpaccio z buraka, kozi ser, puder z nerkowca  
Bruschetta, pomidory concasse, pesto bazyliowe vege  
Bakłażan zapiekany z serem, salsa miętowa  
Rolada szpinakowa, pstrąg wędzony, sos orzechowy  
Grillowane tofu, salsa pomidorowa z chilli vege  
Łosoś gotowany na parze  
Vol-au-vent pasztet z dziczyzny, grzyby  
Ser wędzony zapiekany z żurawiną  
Karkówka wolnopieczona, sos chrzanowy

## ZIMNY BUFET

Duża deska regionalna

(Lokalne polskie i włoskie sery i wędliny + wędliny dojrzewające + owoce, pikle, papryczki + pieczywo)

Deska regionalnych serów

Deska regionalnych wędlin

Bufet sałatkowy

(mix sałat + pomidor, ogórek, papryka kolorowa, cebula czerwona, kukurydza konserwowa, kapary, oliwki marynowane czarne i zielone, pomidor suszony, cebulki perłowe, groszek konserwowy, ser feta, mini mozzarella, tuńczyk w oleju, chipsy z boczku, szczypiorek, kielki, grzanki ziołowe, papryczki jalapeno, pieczarki konserwowe + dressingi (marie rose, vinaigrette, sos czosnkowo-ziołowy, sour cream, sos włoski, konfitura z żurawiny) + (orzechy, pestki + sery)

Pikle (5 rodzajów)

Deska ryb wędzonych (4 rodzaje)

Selekcja sałatek

Selekcja oliwy smakowej

Octy smakowe

Kosz owoców

Mix ciast

Sałatka owocowa

## DESERY (1 DO WYBORU)

Mus czekoladowy, malina

Mus migdałowy

Pudding karmelowy, beza, pieczone jabłko

Crème brûlée

Eton mess

Panna cotta

Owoce leśne, kruszonka

**ROZBUDOWANY CANDY BAR (5 POZYCJI DO WYBORU)**

**150 PLN/os.**

Mus czekoladowy, malina  
Mus migdałowy  
Pudding karmelowy, beza, pieczone jabłko  
Crème brûlée  
Eton mess  
Panna cotta  
Owoce leśne, kruszonka  
Sernik z białą czekoladą  
Selekcja makaroników  
Mini donuts  
Cake pops  
Monoporcja brownie  
Monoporcja z białej czekolady, mus mango  
Mini beza pavlova  
Sałatka owocowa

**AMOUSE BOUCHE SERWOWANE W STÓŁ**

**35 PLN/os.**

Cytrusowy gravlax, likier pomarańczowy, oliwa z kopru, chips z chleba  
Carpaccio z cukinii, figi, prażone orzechy piniowe, oliwa z wędzonych warzyw vege  
Paszтет z dziczyzny, mus z żurawiny, grzanka ziołowa  
Roastbeef wolno pieczony, sos chrzanowy z żurawiną, paluch z ciasta francuskiego  
Tatar z czerwonej fasoli, suszone pomidory, kapary, oliwa porowa vege  
Tartaletki, kamiennogórski ser pleśniowy, karmelizowana gruszka  
Śledź marynowany, mus z pieczonego jabłka, pietruszka  
Pâté wieprzowe, mus grzybowy, pieczona marchew  
Kaszanka, karmelizowana cebula, salsa z ogórka kiszzonego  
Terrina z gęsi, chrzan, puder z żurawiny, chałka  
Ceviche z łososia  
Tatar wołowy  
Śledź macerowany w oleju lnianym  
Połędwica Wellington z galaretką z palonego miodu  
Vitello tonato



**DODATKOWO**

**LIVE COOKING**

Wolno pieczona szynka wieprzowa

**ok. 80 os. – 2 200 PLN**

Pieczony udziec z sarny

**ok. 30 os. – 1 000 PLN**

Łosoś pieczony w całości w ziołach

**ok. 30 os. – 900 PLN**

**TORT WESELNY**

**120 PLN/kg**