

Menu Przyjęcia Weselnego



220zł
brutto/os

Propozycja Pierwsza

Przywitanie

Kieliszek wina musującego, dla dzieci szampan Picoło

Obiad

Przystawka

Insalata Caprese – pomidor i mozzarella na świeżej rukoli z bazylią

Zupa

Królewski rosół drobiowy z makaronem

Danie Główne

Rolada z indyką nadziewana papryką, ogórkiem i serem feta w ziołowym sosie, ryż z zielonym groszkiem, grillowane warzywa

Deser

Lody śmietankowe podawane z gorącym musem malinowym

Danie Ciepłe I

Gulasz prezydencki, kasza perłowa, surówka z czerwonej kapusty

Danie Ciepłe II

Tradycyjny barszcz czerwony z kłójkietem

Menu Przyjęcia Weselnego



Zimna Płyta

deskę serów różnych z orzechami i winogronami
mięsa pieczone: schab ze śliwką, indyk z morelami
deskę wędlin staropolskich z sosami
szpadkę z kurczakiem w sosie słodko kwaśnym
mini pomidory z mozzarellą skropione balsamico
ogórek z łososiem i twarożkiem
dzwonkę z wędzonego pstrąga
koreczkę śledziową po góralsku,
marynaty domowe (papryczki, patisony, grzybki)
tradycyjna sałatka jarzynowa
królewska sałatka z kurczakiem
pieczywo jasne oraz ciemne
ciasta: sernik, rafaello (puszyste ciasto kokosowe),
ciasto z galaretką

Napoje

sok owocowy 0,5 l/os
woda mineralna 0,5 l/os
kawa, herbata - bez ograniczeń

Menu Przyjęcia Weselnego



220zł
brutto/os

Propozycja Druga

Przywitanie

*Kieliszek wina musującego, dla dzieci szampan
Picolo*

Obiad

Przystawka

*Carpaccio z pieczonego buraka z rukolą,
serem feta i orzechami włoskimi*

Zupa

*Krem z pomidorów z łyżką bazyliowej śmietanki
i groszkiem ptysiowym*

Danie Główne

*Grillowana pierś kurczaka w sosie pieczarkowym
Ziemniaki pieczone w ziołach
Warzywa gotowane*

Deser

Prezydencki sernik z brzoskwiniami

Danie Ciepłe I

*Pieczeń ze schabu w aromatycznym sosie
koniakowym, kasza gryczana, buraczkę z chrzanem*

Danie Ciepłe II

Tradycyjny barszcz czerwony z kρόkietem

Menu Przyjęcia Weselnego



Zimna Płyta

deskę serów różnych z orzechami i winogronami
mięsa pieczone: schab ze śliwką, indyk z morelami
deskę wędlin staropolskich z sosami
szpadki z kureczakiem w sosie słodko kwaśnym
mini pomidory z mozzarellą skropione balsamico
ogórek z łososiem i twarożkiem
dzwonki z wędzonego pstrąga
kureczkę śledziową po góralsku,
marynaty domowe (papryczki, patisony, grzybki)
tradycyjna sałatka jarzynowa
królewska sałatka z kureczakiem
pieczywo jasne oraz ciemne
ciasta: sernik, rafaello (puszyste ciasto kokosowe),
ciasto z galaretką

Napoje

soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna 0,5 l/os
kawa, herbata - bez ograniczeń

Menu Przyjęcia Weselnego



220zł
brutto/os

Propozycja Trzecia

Przywitanie

Kieliszek wina musującego, dla dzieci szampan
Picolo

Obiad

Przystawka

Mix sałat z oliwą z oliwek, octem balsamicznym
i płatkami pieczonego łososa

Zupa

Krem z brokułów z groszkiem ptysiowym

Danie Główne

Roladki ze schabu w sosie z zielonego pieprzu
Ziemniaki z koperkiem
Mix warzyw gotowanych

Deser

Szarlotka z gałką lodów waniliowych podana
na ciepło

Danie Ciepłe I

Filet z indyka w sosie z białego wina, ryż, surówkę
z marchewki i ananasa

Danie Ciepłe II

Tradycyjny barszcz czerwony z kruszkiem

Menu Przyjęcia Weselnego



Zimna Płyta

deski serów różnych z orzechami i winogronami
mięsa pieczone: schab ze śliwką, indyk z morelami
deski wędlin staropolskich z sosami
szpadki z karczakiem w sosie słodko kwaśnym
mini pomidory z mozzarellą skropione balsamico
ogórek z łososiem i twarożkiem
dzwonki z wędzonego pstrąga
koreczki śledziowe po góralsku,
marmaty domowe (papryczki, patisony, grzybki)
tradycyjna sałatka jarzynowa
królewska sałatka z karczakiem
pieczywo jasne oraz ciemne
ciasta: sernik, rafaello (puszyste ciasto kokosowe),
ciasto z galaretką

Napoje

soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna 0,5l/ os
kawa, herbata - bez ograniczeń

Menu Przyjęcia Weselnego



260zł
brutto/os

Propozycja Pierwsza

Przywitanie

Kieliszek wina musującego, dla dzieci szampan Picoło

Obiad

Przystawka

Roladki z indyką faszerowane szpinakiem i suszonymi pomidorami z dresingiem ziołowym

Zupa

Rosół z kaczki z kłuseczkami domowymi

Danie Główne

Roladka ze schabu faszerowana warzywami w sosie borowikowym

Ziemniaki z wody z koperkiem

Kalafior i brokuły z masłem i prażonymi migdałami

Deser

Lody z owocami i świeżą miętą

Danie Ciepłe I

Grillowana pierś z kurczaka w sosie śmietanowo - paprykowym, Ryż, Warzywa grillowane

Danie Ciepłe II

Gulasz prezydencki, kasza perłowa, surówka z czerwonej kapusty

Danie Ciepłe III

Tradycyjny barszcz czerwony z krókiem

Menu Przyjęcia Weselnego



Zimna Płyta

*deski serów swojskich oraz pleśniowych
rolada z boczku pieczonego w igliwiu
roladki z piersi indyjskiej faszerowane suszonymi
pomidorami i porami
schab pieczony w ziołach
deski wędlin swojskich z sosami
mini kureczki z mozzarelli i pomidorów
koktajlowych
vol au vent z łososiem
dzwonki z wędzonej makreli
marynaty domowe (papryczki, patisony, grzybki)
sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
sałatka Grecka
pieczywo jasne oraz ciemne
sernik
szarlotka
rafaello (puszyste ciasto kokosowe)
ciasto z galaretką*

Napoje

*soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna 0,5 l/os
kawa, herbata - bez ograniczeń*

Menu Przyjęcia Weselnego



260zł
brutto/os

Propozycja Druga

Przywitanie

Kieliszek wina musującego, dla dzieci szampan Picoło

Obiad

Przystawka

Brzósłwinie Jack Daniels z tuńczykiem

Zupa

Krem z zielonego groszku z grzankami

Danie Główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Ziemniaki z koperkiem

Fasolka szparagowa

Deser

Aksamitny sernik z brzósłwiniami

Danie Ciepłe I

Flet z indyka w sosie z białego wina, ryż, mix warzyw grillowanych

Danie Ciepłe II

Sola w złocistej panierce

Ziemniaki opiekane

Marchewka oprószona płatkami migdałów

Danie Ciepłe III

Tradycyjny barszcz czerwony z kruszkiem

Menu Przyjęcia Weselnego



Zimna Płyta

*deski serów swojskich oraz pleśniowych
rolada z boczku pieczonego w igliwiu
roladki z piersi indyjskiej faszerowane suszonymi
pomidorami i porem
schab pieczony w ziołach
deski wędlin swojskich z sosami
mini koreczki z mozzarelli i pomidorów
koktajlowych
vol au vent z łososiem
dzwonki z wędzonej makreli
marynaty domowe (papryczki, patisony, grzybki)
sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
sałatka Grecka
pieczywo jasne oraz ciemne
sernik
szarlotka
rafaello (puszyste ciasto kokosowe)
ciasto z galaretką*

Napoje

*soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna 0,5l/os
kawa, herbata - bez ograniczeń*

Menu Przyjęcia Weselnego



280zł
brutto/os

Propozycja Pierwsza

Przywitanie

*Kieliszek wina musującego, dla dzieci szampan
Picolo*

Obiad

Przystawka

*Wędzony łosoś na chrupiącej safacie
z cytrusowym vinaigrette*

Zupa

*Krem z pomidorów z kroplą bazyliowej śmietanki i
groszkiem ptysiowym*

Danie Główne

*Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym
Ziemniaki opiekane w ziołach
Warzywa grillowane*

Deser

Czekoladowo-wisniowy tort prezydencki

Danie Ciepłe I

*Pieczone udko z kaczki z brzoskwiniami w sosie
żurawinowym, Częstki z opiekanych ziemniaków,
surówka z czerwonej kapusty*

Danie Ciepłe II

*Wołowina po Burgundzku
Kasza perłowa
Ogórek kiszony*

Danie Ciepłe III

Tradycyjny barszcz czerwony z kłokietem

Menu Przyjęcia Weselnego



Zimna Płyta

deski serów swojskich oraz pleśniowych
rolada z boczku pieczonego w igliwiu
roladki z piersi indyczej faszerowane suszonymi
pomidorami i porami
schab pieczony w ziołach
deski wędlin swojskich z sosami
mini koreczki z mozzarelli i pomidorów
koktajlowych
vol au vent z łososiem
dzwonki z wędzonej makreli
marmaty domowe (papryczki, patisony, grzybki)
sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
sałatka Grecka
pieczywo jasne oraz ciemne
sernik
szarlotka
rafaello (puszyste ciasto kokosowe)
ciasto z galaretką

Napoje

soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna 0,5 l/os
kawa, herbata - bez ograniczeń

Menu Przyjęcia Weselnego



280zł
brutto/os

Propozycja Druga

Przywitanie

Kieliszek wina musującego, dla dzieci szampan
Picolo

Obiad

Przystawka

Carpaccio z polędwicy wołowej na świeżej rukoli
z parmezanem

Zupa

Rosół z bazyli z kłuseczkami trufłowymi

Danie Główne

Sandacz w sosie szampańsko-limonkowym
ryż z warzywami, marchewką vichy z płatkami
migdałów

Deser

Carpaccio z ananasa z sorbetem mango i rumem
Malibu

Danie Ciepłe I

Filet z kaczki z jabłkami w sosie z granatów
i czerwonego wina z talarkami ziemniaczanymi

Danie Ciepłe II

Beef Stroganoff

Danie Ciepłe III

Tradycyjny barszcz czerwony krókiem

Menu Przyjęcia Weselnego



Zimna Płyta

*deski serów swojskich oraz pleśniowych
rolada z boczku pieczonego w igliwiu
roladki z piersi indyjskiej faszerowane suszonymi
pomidorami i porami
schab pieczony w ziołach
deski wędlin swojskich z sosami
mini kureczki z mozzarelli i pomidorów
kukurydzy
vol au vent z łososiem
dzwonki z wędzonej makreli
marynaty domowe (papryczki, patisony, grzybki)
sałatka Hawajska z wędzonym kurczakiem
sałatka Grecka
pieczywo jasne oraz ciemne
sernik
szarlotka
rafaello (puszyste ciasto kokosowe)
ciasto z galaretką*

Napoje

*soki owocowe 0,5 l/os
woda mineralna 0,5 l/os
kawa, herbata - bez ograniczeń*