



Menu Weselne 2014





MENU WESELNE I

Dania główne serwowane

- Tradycyjny rosół z kury podany z makaronem i kolorowymi warzywami
- Kotlet po wiejsku zapiekany z serem żółtym i lekko smażonymi na maśle pieczarkami podany z pieczonymi ziemniakami aromatyzowanymi ziołami oraz bukietem surówek
- Fantazyjny puchar lodowy z bitą śmietaną i sosem czekoladowym
- Długo duszony gulasz wołowy aromatyzowany pieczonymi paprykami

Zimne przekąski

- Befszyk tatarski podany z tradycyjnymi dodatkami
- Plastry pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym
- Wybór wyśmienitych mięs pieczystych garnirowanych perłowymi cebulkami
- Różyczki z szynki sarmackiej nadziewane musem ziołowym
- Tuszki śledziowe marynowane w cienkich plastrach cebuli podane na trzy sposoby: w oliwie, w śmietanie i w salsie meksykańskiej
- Złocisty dorsz bałtycki w pomidorowo warzywnym sosie
- Pstrąg potokowy wędzony na gorąco podany w cytrynowym auszpiku

Salatki

- Płatki marynowanej w ziołach piersi kurczaka podanej z kolorowymi warzywami i kruchymi salatami
- Sałatka z gotowanych warzyw otulona aksamitnym sosem majonezowym
- Liście świeżych sałat w towarzystwie kawałków tuńczyka, kolorowej papryki i złocistej kukurydzy i przepiórczych jajek
- Caprese di Sicilia z kremowym sosem aceto balsamico
- Lekko pikantna sałatka San Giovanni z wybornymi paskami włoskiego salami oraz chrupiącymi warzywami

Dodatki

- Wybór domowych pikli i marynat (korniszony, papryka w zalewie, pieczarki marynowane, dynia z octu, słodko-kwaśna śliwka)
- Wybór sosów do mięs (tatarski, czosnkowy, żurawinowy)
- Pieczywo mieszane
- Maselka smakowe

Desery

- Wybór domowych ciast
- Owoce sezonowe
- Tort weselny

Napoje

- Wino musujące 100 ml/os. – toast powitalny
- Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite), soki owocowe
- Kawa, herbata, woda mineralna

Cena 175 zł brutto za osobę

Park Rekreacyjno-Biznesowy Las Woda

ul. Spokojna 1, 08-470 Wilga • tel. 25 685 30 10, 723 99 74 70/71

info@laswoda.pl • www.laswoda.pl



MENU WESELNE II

Dania główne serwowane

- Aromatyczny krem z białych warzyw podany z ragout borowikowo-truflowym
- Marynowana w morzu ziół pierś z kurczaka nadziana młodym szpinakiem i pieczonym czosnkiem, podana na zapiekance ziemniaczanej oraz bukiet warzyw aromatyzowany masłem
- Pieczone jabłka z cynamonem i wanilią podane z domową bezą i lodami waniliowymi
- Plastry pieczonego schabu marynowanego w majeranku, polane sosem myśliwskim, podane na zasmażanej kapuście oraz z opiekanymi ziemniakami z masłem koperkowym
- Rubinowy barszczyk z marynowanego buraczka podany z pasztecikiem francuskim

Zimne przekąski

- Befszyk tatarski podany z tradycyjnymi dodatkami
- Plastry pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym
- Wybór wyśmienitych mięs pieczystych garnirowanych perłowymi cebulkami
- Różyczki z szynki sarmackiej nadziewane musem ziołowym
- Wyśmienity paszтет Neapolitański faszerowany suszonymi pomidorami i kaparami
- Tuszki śledziowe marynowane w cienkich plastrach cebuli podane na trzy sposoby
- Złocisty dorsz bałtycki w pomidorowo warzywnym sosie
- Pstrąg potokowy wędzony na gorąco podany w cytrynowym auszpicu
- Jaja w majonezie garnirowane rosyjskim kawiozem

Salatki

- Płatki marynowanej w ziołach piersi kurczaka podanej z kolorowymi warzywami i kruchymi salatami
- Sałatka z gotowanych warzyw otulona aksamitnym sosem majonezowym
- Liście świeżych sałat z kawałkami tuńczyka, kolorowej papryki, złocistej kukurydzy i przepiórczych jajek
- Caprese di Sicilia z kremowym sosem aceto balsamico
- Morska fantazja Frutti di Mare ułożona na paskach sałaty lodowej skąpanej w dresingu z dojrzałym pomarańczęm

Dodatki

- Wybór domowych pikli i marynat
- Wybór sosów do mięs (tatarski, czosnkowy, żurawinowy)
- Pieczywo mieszane
- Masełka smakowe

Desery

- Wybór domowych ciast
- Owoce sezonowe
- Tort weselny

Napoje

- Wino musujące 100 ml/os. – toast powitalny
- Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite), soki owocowe
- Kawa, herbata, woda mineralna

Cena 195 zł brutto za osobę

Park Rekreacyjno-Biznesowy Las Woda

ul. Spokojna 1, 08-470 Wilga • tel. 25 685 30 10, 723 99 74 70/71

info@laswoda.pl • www.laswoda.pl



MENU WESELNE III

Dania główne serwowane

- Consomme wołowe podane z grillowanymi warzywami oraz ziołowymi Frittatensuppe
- Eskalopki wieprzowe podane z maślano-ziołowymi kluseczkami, kremowym sosem borowikowym oraz sałatką z pieczonych buraczków aromatyzowanych miodem leśnym
- Lekki mus z białej czekolady podany z puree truskawkowym i lodami truskawkowymi
- Szaszлык z marynowanego drobiu z wiejskim boczkiem i kolorowymi warzywami ułożony na aromatycznym ryżu jaśminowym z domowym sosem paprykowym
- Klasyczny Boeuf Strogonow z leżką kwaśnej śmietany
- Krem z pieczonych pomidorów podany z czosnkowo-ziołowymi grzankami

Zimne przekąski

- Befszyk tatarski podany z tradycyjnymi dodatkami
- Plastry pieczonego schabu faszerowane musem chrzanowym
- Wybór wysmienitych mięs pieczystych garnirowanych perłowymi cebulkami
- Galantyna z kaczki aromatyzowana morelami podana z konfiturą z czarnej porzeczki
- Wybór wytrawnych domowych pasztetów podanych z sosem żurawinowym
- Vitello tonnato ułożony na talerzu skropiony aksamitnym sosem z kaparów i anchois
- Tuszki śledziowe marynowane w cienkich plastrach cebuli podane na trzy sposoby
- Carpaccio z wędzonej ryby skropione sosem limonkowo-kolendrowym
- Pstrąg potokowy wędzony na gorąco, podany w cytrynowym auszpiku

Sałatki

- Płatki marynowanej w ziołach piersi kurczaka z kolorowymi warzywami i kruchymi sałatkami
- Sałatka z gotowanych warzyw otulona aksamitnym sosem majonezowym
- Caprese di Sicilia z kremowym sosem aceto balsamico
- Jullien z Prosciutto di Parma ułożone w raz z kawałkami soczystego melona miodowego na kruchej sałacie rzymskiej
- Szpinakowa fantazja musnięta kremem balsamiczny w raz z pomidorkami czereśniowymi i mini kuleczkami z sera mozzarella
- Delikatne plastry wędzonego łosia norweskiego ułożone na kruchej sałacie podane z sosem musztardowo miodowy

Dodatki

- Wybór domowych pikli i marynat
- Wybór sosów do mięs (tatarski, czosnkowy, żurawinowy)
- Pieczywo mieszane
- Masełka smakowe

Desery

- Wybór domowych ciast
- Owoce sezonowe
- Tort weselny

Napoje

- Wino musujące 100 ml/os. – toast powitalny
- Napoje gazowane (Coca-cola, Fanta, Sprite), soki owocowe
- Kawa, herbata, woda mineralna

Cena 215 zł brutto za osobę

Park Rekreacyjno-Biznesowy Las Woda

ul. Spokojna 1, 08-470 Wilga • tel. 25 685 30 10, 723 99 74 70/71

info@laswoda.pl • www.laswoda.pl



LAS WODA

Park Rekreacyjno-Biznesowy Las Woda

ul. Spokojna 1, 08-470 Wilga,

tel. 25 685 30 10, 723 99 74 70/71

info@laswoda.pl • www.laswoda.pl