

MENU WESELNE 2017

L U X - 1

PRZYWITANIE:
(kieliszek/os.)

Wino musujące

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Tatar z tuńczyka z avocado, limonką, piklowaną cebulką i emulsją z rokitnika

ZUPA:
(250 ml/os.)

Bulion z rydzów z warzywami

II DANIE NA PÓŁMISKACH LUB W BUFECIE:
(120 gr/os.)

Pieczone udo z kaczki z rozmarynem i karmelizowanymi owocami
Antrykot w sosie BBQ
Połudwiczka wieprzowa w sosie wiśniowym
Pieczony filet z halibuta z sosem szafranowym z małżami

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka własnego wyrobu
Ziemniaki opiekane z tymiankiem
Ryż z warzywami

WARZYWA:

Surówki sezonowe dwa rodzaje
Warzywa parowane: kalafior i brokuł
Dodatki na ciepło: buraczki karmelizowane z musztarda francuską

DESERY I NAPOJE:

Mix ciast (300 gr/os.)
Mus z gorzkiej czekolady z wiśniami (150 gr/os.)
Owoce filetowane (150 gr/os.)
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda

ZIMNE PRZEKĄSKI
NA PÓŁMISKACH (PO OBIEDZIE):
(60 gr/os.)

Ośmiorniczki baby marynowane w ziołach i czerwonym winie
Mix sałat z chrupiącymi owocami morza
Łosoś marynowany z zielonym pieprzem
Pieczone mięsa z sosami na zimno
Sałatka z sosem blue cheese i chipsami z boczku
Mięsa z naszej wędzarni
Melon z szynką parmeńską i rucolą
Terina z wędzonego pstrąga z cointreau
Tatar z sarny z czarnuszką i świeżym chrzanem
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Zupa gulaszowa z jelenia (250 ml/os.)
Pieczone prosię w całości z kaszą i sosem (1 prosię na 40 osób)

TORT WESELNY – 24:00

110 gram na osobę

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Biały barszcz na króliku