

MENU WESELNE 2017

S U P E R - 1

PRZYSTAWKA:
(80 gr/os.)

Tatar z jelenia z marynatami, świeżym chrzanem i czarnuszką

ZUPA:
(250 ml/os.)

Zupa rybna z pomidorami

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

Pierś z kurczaka zagrodowego w otoczce z szynki parmeńskiej w sosie truflowym
Zrazy z jelenia z borowikami w sosie własnym
Polędwiczki wieprzowe na karmelizowanym rabarbarze
Filet łososia z pieca z confitowanymi pomidorkami cherry

DODATKI:
(100 gr/os.)

Kopytka domowe
Ziemniaki zapiekane z boczkiem
Ryż z warzywami

WARZYWA:
(100 gr/os.)

Surówki sezonowe - trzy rodzaje
Zielona sałata z sosem vinegrette
Buraczki karmelizowane z musztarda francuską

DESERY I NAPOJE:

Mix ciast (300 gr/os.)
Panna cotta z sosem owocowym (150 gr/os.)
Owoce filetowane (150 gr/os.)
Kawa i herbata
Napoje gazowane, soki i woda (2 l na osobę)

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

Łosoś w galaretkę z czarnej porzeczki
Rostbef marynowany w musztardzie francuskiej
Śledź z czerwoną cebulą, ogórkiem i jogurtem naturalnym
Pieczone mięsa podane z sosami
Mix ryb wędzonych
Terina drobiowa z oliwkami
Kompozycja sałat i warzyw z kawałkami grillowanego kurczaka
Sałatka light z prażonymi ziarnami i oliwą
Paszтет z dziczyzny z żurawiną
Pieczywo, masło

DANIE NA CIEPŁO – PRZED 24:00

Zupa węgierska na ostro (80 gr/os.)
Pieczona szynka wieprzowa z sosami i kaszą (150 gr/os.)

TORT WESELNY – 24:00

110 gram na osobę

DANIE NA CIEPŁO – 1:30
(250 ml/os.)

Consomme z pieczonej kaczki z domowymi kluseczkami