



Menu Wesele - zestaw I

Powitanie go ci kieliszkiem wina musuj cego

Przystawka

Terrina z dziczyzny z liwk w dzon z urawiny z grzank ziojow 100 gr

Zupa

ya ski rosójz trzech mi s z lubczykiem i krajank jajecz 200 ml

Danie główne

Pier z kurczaka grillowana z konfitur owocow z nut kolendry i urawiny podana na grillowanej cukinii,
puree ziemniaczane ze wie ym koprem 350 gr

Woda z cytryn , kompot owocowy w/p

Przystawki zimne

Paszтет Macieja z w dzon liwk i sjonin 50gr

Karkówka pieczona marynowana w ziojach i czosnku 50gr

Schab faszerowany morel i liwk w dzon 50gr

Galantyna drobiowa z warzywami 50gr

Szczupak faszerowany z warzywami, chrzanem i pietruszk 50 gr

Marynowana sielawka z czerwón cebulk pomidorami cherry, brokujem i limonk 100gr

Sajata z serem feta kolorowymi warzywami z oliwkami i sosem vinegret i pra onym ziarnem sjoniecznika 100gr

Domowy chleb z pra onym ziarnem sjoniecznika i dyni, bagietka czosnkowa w/p

Smalec z g si z pra onym jabkiem i konfitur z czerwonej cebuli w/p

Bufet ciepły

Zupa gulaszowa z ziemniakami i wojowin z nut tymianku 200 ml

Wolno pieczony schab na grillowanych warzywach 150 gr

Dorsz czerniak z pomidorkami suszonymi 150 gr

Ziemniaki opiekane w ziojach 100 gr

Pierogi z dziczyzn i duszon cebulka 100 gr

Słodki bufet

Wuzetka z kremem mietankowym i wi ni 50 gr

Sernik pieczony z nut pomara czy 50 gr

Sjodkie kruche babeczki z kremami i owocami 50 gr

Pójnisek owoców filetowanych 100 gr

Kawa, herbata, woda z cytryn w/p

Koszt zestawu 165 zû/ os.



Menu Wesele - zestaw II

Powitanie gości kieliszkiem wina musującego

Przystawka

Mus z wędzonej śmieci na Carpaccio z buraka marynowanego
w occie balsamicznym i emulsją z pomarańczy 100 gr

Zupa

Borowikowa z kwaśnym smakiem i chrustem z boczku 200 ml

Danie główne

Polędwiczka wieprzowa otulona boczkiem na musie z marchewki z nutem pomarańczy i imbiru
z puree ziemniaczano-szpinakowym i grillowanym brokułem
z pomidorkiem cherry 350 gr

Woda z cytryną, kompot owocowy w/p

Przystawki zimne

Paszтет Macieja z wędzonymi liwkami i słoniną 50gr

Terrina rybna z jęzosiem i kaparami 50 gr

Marynowana sielawka z czerwonymi cebulkami, pomidorami cherry, brokułem i liwkami 100gr

Galantyna z boczku faszerowana musem z kurczaka 50gr

Karkówka pieczona marynowana w ziołach i czosnku 50gr

Schab faszerowany morelami i liwkami w dżonie 50gr

Sajęta z serem feta, kolorowymi warzywami z oliwkami, sosem vinegret 100gr

Domowy chleb z prażonym ziarnem słonecznika i dyni, bagietka czosnkowa w/p

Bufet ciepły

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i warzywami w sosie kurkowym 150 gr

Karkówka duszona w sosie pieczeniowym z nutem rozmarynu 150 gr

Pierogi ze szczupaka w sosie maślanym 150 gr

Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem 100 gr

Kopytka ziołowe z masłem klarowanym 100 gr

Flaczki cielęce z pomidorkami i boczkiem 200 ml

Słodki bufet

Wuzetka z kremem mietankowym i wiśnią 50 gr

Sernik pieczony z nutem pomarańczy 50 gr

Słodkie kruche babeczki z kremami i owocami 50 gr

Pórnisek owoców filetowanych 100 gr

Kawa, herbata, woda z cytryną

Koszt zestawu 195 zł



Menu Wesele - zestaw III

Powitanie gości kieliszkiem wina musujcego

Przystawka

Plastry kaczki z konfiturą z czerwonej cebuli i emulsja z rokitnika 100 gr

Zupa

Flaczki cielęce z pomidorkami i boczkiem 200 ml

Danie główne

Policzki wołowe z nutem cynamonu z sosem podgrzybkowym z kopytkami ziemnymi i puree z buraka 350 gr

Woda z cytrynami, kompot owocowy

Przystawki zimne

Paszтет Macieja z wędzonymi liwkami i słoniną 50gr

Karkówka pieczona marynowana w ziołach i czosnku 50gr

Schab faszerowany morelami i liwkami w dżonie 50gr

Galantyna z boczku faszerowana musem z kurczaka 50gr

Marynowana sielawka z czerwonymi cebulkami, pomidorami cherry, brokułami i liwkami 100gr

Śródki kiszony w czosnku i ziołach z pomarańczami z sałatą rukoli 100 gr

Sałaty z grillowanym kurczakiem z sosem kaparowym z grzankami ziemnymi 100gr

Sałata z serem feta z kolorowymi warzywami, oliwkami, sosem vinegret i prażonym ziarnem słonecznika 100 gr

Tatar ze łososza z jabłkiem, czosnkiem musztardowym paryskim 100 gr

Domowy chleb z prażonym ziarnem słonecznika i dyni, bagietka czosnkowa w/p

Bufet ciepły

Roladki drobiowe faszerowane szpinakiem i warzywami w sosie kurkowym 150 gr

Karkówka duszona w sosie pieczeniowym z nutem rozmarynu 150 gr

Pierogi ze szczupakiem w sosie maślanym 150 gr

Ziemniaki pieczone z ziołami i czosnkiem 100 gr

Kopytka ziemne z masłem klarowanym 100 gr

Flaczki cielęce z pomidorkami i boczkiem 200 ml

Bufet słodki

Tiramisu

Ciasto czekoladowe

Słódki babeczki z kremem i owocami

Pójmisek owoców filetowanych

Kawa, herbata, woda z cytrynami

Koszt zestawu 205 zł