

OFERTA WESELNA MENU

Pakiet Brylantowy

w cenie 230 zł/osoba



Przystawki 1 na osobę do ustalenia przed uroczystością

- Bukiet sałat z wędzonym kurczakiem
- Rolada szpinakowa z łososiem na bukiecie sałat z sosem ziołowym
- Terina z ryb morskich z sosem kawiorowym



Zupa 1 na osobę do ustalenia przed uroczystością

- Rosół z wiejskiej kury z makaronem domowym
- Zupa serowa z kurczakiem i pieczarkami
- Zupa cebulowa
- Zupa królewska z migdałami, rodzynkami, kurczakiem i warzywami
- Zupa pieczarkowa
- Krem z kurek
- Krem z pomidorów z bazylią
- Krem z cukinii z krewetkami



Dania główne 5 rodzajów do ustalenia przed uroczystością (3 porcje na osobę)

- Kotlet schabowy w złocistej panierce
- Kieszonki z indyka ze szpinakiem i serem
- Kotlet de volaille
- Roladki z kurczaka z suszonymi pomidorami i mozzarellą
- Pieczeń z marynowanej karkówki w sosie śliwkowym
- Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim
- Pieczone udko z kaczki w sosie z jabłkami
- Połędwiczki wieprzowe z kurkami
- Połędwiczki wieprzowe
- Kieszonki ze schabu ze szpinakiem i mozzarellą
- Roladka z połędwiczki z musem drobiowym
- Udka drobiowe faszerowane pieczarkami i papryką
- Eskalopki z indyka
- Filet z kurczaka zapiekany z serem lazur i grzybami
- Pstrąg smażony z cytryną



Dodatki skrobiowe 3 rodzaje do ustalenia przed uroczystością

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ziemniaki pieczone
- Ryż z warzywami
- Kluski śląskie
- Kasza jęczmienna z warzywami
- Frytki



Dodatki warzywne 3 rodzaje

do ustalenia przed uroczystością

- Surówka z kapusty białej lub pekińskiej
- Surówka z marchewki z brzoskwiniami
- Surówka z kapusty czerwonej
- Surówka selera z rodzynkami i vinegretem
- Kapusta zasmażana
- Buraczki zasmażane
- Jarzyny z wody
- Fasolka szparagowa z bułką i masłem



Deser 1 na osobę

do ustalenia przed uroczystością

- Kompozycja lodów z owocami
- Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi
- Wiśnie po parysku z lodami bakaliowymi i bitą śmietaną
- Panna Cotta z sosem truskawkowym w płatkach czekolady
- Sorbet owocowy
- Mus czekoladowy z wiśniami



Zimne zakąski 6 rodzajów

do ustalenia przed uroczystością
(4 porcje na osobę)

- Galantyna drobiowa z suszonymi owocami
- Szyńka szwarcwaldzka z melonem i winogronami
- Tatar wołowy
- Roladka z połędwiczki wieprzowej
- Rułoniki ze schabu z musem chrzanowym
- Marynowane połędwiczki z żurawiną
- Schab pieczony ze śliwkami
- Babeczki faszerowane serkiem ziołowym i warzywami
- Tymbaliki drobiowe
- Paleta pasztetów z grzybami i wątróbką drobiową
- Dzwonka z pstrąga w galarecie
- Indyk z wątróbką w maładze
- Tymbaliki z łososia z warzywami
- Terina z ricotty
- Śledzik marynowany na trzy sposoby



*Uroczyste powitanie Pary Młodej chlebem i solą.
Toast winem musującym.*

OFERTA WESELNA MENU

Pakiet Brylantowy

w cenie 230 zł/osoba



Sałatki 3 rodzaje

do ustalenia przed uroczystością

- Grecka (mix sałat, ogórek, pomidor, oliwki, feta, papryka, czerwona cebula, vinegret)
- Francuska (mix sałat, orzechy, winogrono, ser pleśniowy, oliwki, pestki dyni, vinegret)
- Włoska (makaron penne, salami, oliwki, świeża papryka, kuleczki mozzarelli, vinegret)
- Farmerska (sałata, marynowane warzywa, grillowany kurczak, jajko, sos jogurtowy)
- Nicejska (sałaty, tuńczyk, fasolka, oliwki, jajko, pomidory, anchois, sos)



Kolacja gorąca 1 zupa i 2 dania główne

do ustalenia przed uroczystością
(1 zupa i 2 porcje dania ciepłego na osobę)

- Żurek na zakwasie z białą kielbasą
- Barszcz czerwony z pasztecikiem
- Zupa tajska
- Flaki wołowe
- Szaszłyk drobiowy z ryżem
- Golonka pieczona
- Żeberka po wiejsku z kapustą kiszoną
- Eskalopki ze schabu w sosie z pieczarek z pieczonymi ziemniakami
- Ryba zapiekana z mozzarellą



Tort okolicznościowy – indywidualna wycena
Ciasto – indywidualna wycena

**W cenie menu kawa, herbata, woda mineralna
niegazowana – bez ograniczeń**



*Dzieci do lat 3 bezpłatnie,
od 3-10 50% ceny menu
*Dodatkowa obsługa
(zespół, Dj, kamerzysta, fotograf)
50% ceny menu

