

Menu weselne

Powitanie:

Tradycyjne chlebem i solą oraz lampką wina musującego

Zupy (1 do wyboru):

Tradycyjny rosół z warzywami i makaronem
Krem pomidorowy z dodatkiem selera naciowego i kłuseczek serowych
Francuska zupa cebulowa z grzankami
Krem z białych warzyw z bekonowymi chipsami
Krem z selera z kaskami pieczonego kurczaka
Zupa bursztynowa (z makaronem, grzybami i warzywami)
Krem borowikowy groszkiem ptysiowym
Krem z pieczarek z grzankami i pietruszką
Krem brokułowy z dodatkiem delikatnego sera i prażonych nasion dyni
Żurek staropolski wg babcinej receptury z białą kiełbasą i jajkiem
Krem ziemniaczany z kawałkami grzybów i boczku
Krem z pora na bulionie warzywnym z odrobiną białego wina
Bulion warzywny z knedliczkami z indyczką
Barszcz z pasztecikiem

Drugie dania mięsne i rybne (5 do wyboru):

Mięsne:

Frykasy czyli kurczak w potrawce
De volaille z masełkiem
Pierś nadziewana szpinakiem, pleśniowym serem w sezamowej panierce
Roladki drobiowe nadziewane suszonymi pomidorami i mozzarellą
Pierś corregio czyli kurczak w panierce serowej
Pierś egzotyczna (z grilla z serem i ananase) m
Chrupiące nuggetsy drobiowe
Kuleczki z kurczaka nadziewane serem w chrupiącej panierce
Kuleczki z indyka nadziewane szpinakiem otulone ciastem piwno-serowym
Pieczona kaczka uprzednio marynowana majeranką, płatkach czosnku i świeżych jabłkach
Pierś panierowana tradycyjnie
Sakiewki drobiowe (szynka, ser żółty, pieczarka)
Bioderka kurczaka nadziewane warzywami i pieczarkami
Skrzydółka w miodowej glazurze
Pałki z kurczaka na ostro lub łagodnie
Udziec z kurczaka nadziewany mięsem i pieczarkami
Złociste medaliony z indyczką panierowane w migdałowych płatkach
Panierowane medaliony z indyką
Tradycyjny kotlet schabowy
Schab nadziewany pieczarkami
Schab zawijany z serem i papryką marynowaną
Zraziki pomorskie nadziewane suszoną śliwką, boczkiem i cebulką
Połędwiczka wieprzowa w sosie grzybowym
Rolada kaszubska nadziewana zasmażaną kapustą i grzybami
Roladki wieprzowe nadziewane suszonymi pomidorami w sosie miodowo-musztańdowym
Karczek pieczony w sosie własnym
Karkówką w sosie śliwkowym
Roladki z karkówką nadziewane wędzonką
Zrazy po staropolsku w sosie własnym
Zraziki z szynki

Rybne:

Łosoś w pomarańczowo-imbriowych warzywach pieczony w papilotach
Panierowane filety z pstrąga
Złociste filety z dorsza

Dodatki (5 do wyboru):

Ziemniaki gotowane z koperkiem
Opiekane ćwiartki ziemniaków otulone ziołami
Frytki
Ryż
Zestaw surówek (3 rodzaje)
Warzywa gotowane okraszone bułką tartą z masełkiem
Kafalior gotowany
Fasolką szparagowa gotowana
Buraczkę zasmażane
Kapusta biała zasmażana z kawałkami boczku
Kapusta czerwona z rodzynkami

Desery (1 do wyboru):

Pucharek lodów z musem malinowym i listkiem mięty
Gorąca szarlotka serwowana z ladami waniliowymi i bitą śmietaną
Wykwintne ciastko czekoladowe podane z lodami i sosem wiśniowym
Sorbet owocowy z listkiem mięty i bita śmietaną
+ owoce sezonowe

Ciasta w bufecie (5 do wyboru):

SNICKERS, RAFAELLO, 3BIT, JAPONSKIE, WZTKA, SERNIK Z BRZOSKWINIAMI, SERNIK
KRÓLEWSKI, MAKOWIEC, JABŁECZNIK, MUFFINY, MALINOWA CHMURKA

Przekąski i sałatki (9 do wyboru):

Terrina drobiowa na różne sposoby
Terrina z łososia w delikatnej galarecie
Terrina z łososia z koperkiem i papryką
Terrina z kaczki nadziewana bakaliami
Terrina z polędwiczki wieprzowej na różne sposoby
Mięsa pieczone (schab, karczek i szynka)
Karczek szpikowany ząbkami czosnku i słoniną w sosie własnym
Pierś drobiowa nadziewana wątróbką z serwowana z sosem żurawinowym
Pierś z kurczaka nadziewana musem z szynki i ementalera
Rolada z indyczką nadziewana warzywami
Śledzik w 3 smakach
Tatar z łososia podany na krążkach pumpernika
Tatar ze śledzia z warzywami aromatyzowany oliwą truffleową
Różyczki łososia wędzonego
Pstrąg tęczowy w delikatnej galarecie
Jajka na sosie tatarskim
Tymbaliki drobiowe
Tymbaliki wieprzowe
Żołądki w galarecie
Ryba po grecku
Rolada z boczku z czosnkiem i papryką kolorową
Szynka wieprzowa nadziewana sosem chrzanowym
Schab nadziewany śliwką i morelą
Schab leśniczego nadziewany grzybami
Sakiewki ze schabu faszerowane sosem tatarskim
Pasztet domowej roboty z sosem żurawinowym
Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Sałatki:

Sałatką grecką
Sałatką gyros
Sałatką jarzynowa
Sałatką brokułowa z gotowanym jajkiem i sosem czosnkowym
Sałatką z kruchych sałat z dodatkiem grillowanego kurczaka i sosu vinegret
Sałatką caprese
Sałatką serowa z czerwoną fasolką i porem
Sałatką nicejską z tuńczykiem
Sałatką z paluszków krabowych w koszykach makaronowych
Sałatką meksykańską z kawałkami chrupiącej tortilli

Dania na kolację:

Zupy (1 do wyboru):

Strogonow
Żurek staropolski wg babcinej receptury z białą kiełbasą i jajkiem
Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
Flaczki po warszawsku
Bogracz (gulasz mięsny z ziemniakami, papryką i pomidorami)
Klasyczne leczo

Dania mięsne i rybne (2 do wyboru):

Filety z flądry wg przepisu Bosmana serwowane w cieście serowym
Szaszłyki drobiowe podawane na ryżu z słodko-ostrym sosem
Szaszłyki z polędwiczki wieprzowej z ostrym sosem pomidorowym
Karczek pieczony na kapuście kiszonej z ananasem
Bigos staropolski
Mini schabowe z pieczarkami
Skrzydółka w glazurze miodowej
Pieczone pałki kurczaka w ziołach
Bioderka kurczaka nadziewane warzywami i pieczarkami
Pałki z kurczaka na ostro lub łagodnie
Udziec z kurczaka nadziewany mięsem i pieczarkami
Złociste medaliony z indyczej panierowane w migdałowych płatkach
Panierowane medaliony z indyką
Pierś corregio czyli kurczak w panierce serowej
Pierś egzotyczna (z grilla z serem i ananasem)
Chrupiące nugettsy drobiowe
Kuleczki z kurczaka nadziewane serem w chrupiącej panierce

Tort w zakresie Pary Młodej

Ok godz. 23:00:

PEŁONACY, PIECZONY INDYK Z WYKWINTNYM SOSEM CHRZANOWO-
ŻURAWINOWYM ORAZ BABECZKAMI NADZIEWANYMI PASZTETEM -
serwowany przez kucharza w stroju galowym

O godz. 1-2:

Barszcz czysty z pasztecikiem