



Menu weselne obejmuje powitanie szampanem i chlebem, obiad z przystawką i deserem, cztery posiłki gorące do wyboru, napoje zimne i gorące oraz zimny bufet. W cenie są napoje bezalkoholowe, dekoracja stołów i obsługa. Poniżej podajemy najbardziej popularne dania podawane podczas weselnej uczy. Możliwe są wszelkie modyfikacje, ponieważ każdym wypadku menu komponujemy **indywidualnie** dla Państwa, uwzględniając wszelkie sugestie i życzenia.

### *Przystawki:*

- Róża z wędzonego łososa podana na musie szczypiorkowym.\*\*
- Rolada z polędwiczki podana z sałatą i sosem balsamicznym.
- Indyk w maladze z owocami i sosem Cumberland.
- „Caprese” – pomidory z mozzarellą, bazylią i balsamicznym winegretem\*\*.
- Płatki z kurczaka na kruchej sałacie z dressingiem tzatziki.

### *Zupy:*

- Kołduny litewskie w rosole.\*
- Rosół z makaronem
- Zupa borowikowa w chlebowej czarce.\*\*
- Aksamitny krem pomidorowy z mozzarellą i czosnkowymi grzankami.
- Krem z brokuł z płatkami migdałów i groszkiem ptysiowym.

### *Dania na obiad weselny:*

- Półmiski mięs (schab po góralsku, roladki z wołowiny po Śląsku, kurczak z fetą i szpinakiem).\*\*\*
- Sakiewki z polędwiczek wieprzowych wypełnione leśnymi darami\*\*
- Roladki z indyka w sosie prowansalskim.
- Schab po góralsku z boczkiem i oscypkiem.
- Łosoś z pieca w sosie winno-kaparowym.

Wszystkie dania podawane są z ziemniakami z wody lub z pieca i sałatami lub surówkami do wyboru.

### *Na deser:*

- Lody ze świeżymi owocami i likierem.
- Wybór sorbetów z owocami i miętą.
- Ananas rajska z grilla z lodami waniliowymi\*
- Szarlotka na ciepło w sosie waniliowym i gałką lodów.\*
- Panna Cotta waniliowa z sezonowymi owocami.

## Dania podczas weselnej uczy (1):

- Bufet grillowy w ogrodzie (pstrąg pieczony w folii z koperkiem lub łosoś z rusztu, marynowane warkoczyki wieprzowe lub stek z karczku, szaszłyk z drobiu lub souvlaki greckie, warzywa z grilla) podawany z pieczonymi ziemniakami, sałatkami sosami i marynatami.\*\*\*
- Szynka wieprzowa peklowana lub prosiak faszerowany pieczone w całości, krojone na dębowej desce, podane z pieczonymi ziemniaczkami, sosem i marynatami.\*\*\*
- Zraz zawijany po Śląsku lub roladki ze schabu z kluskami i warzywami.
- „Cordon bleu” z indyka z sałatką lub De volaille z dufinkami i sałatą winegret.

## Dania podczas weselnej uczy (2):

- Bouef Strogonow.
- Wołowina po burgundzku z oliwkami i czerwonym winem.
- Ragout cielęce z borowikami.\*\*
- Kurczak po chińsku z warzywami ryżem.
- Bogracz podany ze świeżo pieczonymi bułeczkami.

## Dania podawane podczas weselnej uczy (3,4):

- Barszczyk czerwony z krokietem lub z kulebiakiem.
- Żurek krakowski z jajkiem i kiełbasą.
- Bigos myśliwski z grzybami.
- Potrawka z indyka po prowansalsku.
- Bulion z kluseczkami lub kołdunami.

## Stół wiejski \*\*::

- Dębowa deska prawdziwych wędlin z Liszek, sos chrzanowy i tatarski. Bochen chleba domowego. Smalec własnej roboty z jabłkiem i cebulką. Masło wiejskie z czosnkiem i ziołami. Marynaty domowe, ogórki kiszone w kamionce,

## Bufet zimny:

- **Łosoś** w całości po królewsku upieczony w piecu podany z salsą pomidorową i sosem ajoli.
- **Ruloniki** śledziowe w trzech smakach (po kaszubsku, w śmietanie z jabłkiem, w oliwie z grzybkami)
  - **Kurczęta** nadziewane po polsku. **Rolada** z szynki, boczek faszerowany, galantyna z indyka.
    - **Wędliny** wiejskie. Sos cumberland i chrzanowy.
    - Tymbaliki (galaretki) wieprzowe i drobiowe.
    - **Deska serów** z orzechami i winogronami, oliwkami i marynowanymi papryczkami.
- **Sałatki** 3 rodzaje do wyboru (m.in.: jarzynowa, nicejska, penne z suszonymi pomidorami i szpinakiem, „gyros” z grillowanym kurczakiem, grecka, meksykańska z ostrą salsą, orientalna z makaronem ryżowym, śledziowa, z owocami morza, pieczarkowa z szynką i majonezem, ziemniaczana bawarska, winegret)

## Napoje:

- Kawa i herbata (bez ograniczeń).
- Woda mineralna (bez ograniczeń).
- Cola, tonic 0,20 l.
- Soki owocowe 0,5l.

## Dodatkowo (opcja):

- Napoje bez ograniczeń.\*\*\*
- Wybór ciast weselnych.\*\*\*
- Patery owoców na stoły.\*\*

Pozycje oznaczone gwiazdkami podlegają dopłacie do ceny podstawowej: \* - 3 zł; \*\* - 5 zł, \*\*\* - 10 zł.

- NASZA OFERTA OBEJMUJE DEKORACJE ŻYWYMI KWIATAMI, MATERIAŁOWE OBRUSY I SERWETY
- NIE POBIEARAMY OPLAT KORKOWYCH ZA WNIESIONY ALKOHOL I WŁASNE CIASTA I NAPOJE
- CZAS TRWANIA PRZYJĘCIA WESENLGO NIE JEST LIMITOWANY, DOBA HOTELOWA DO GODZ. 14.00
  - HONORUJEMY WSZÉLKIE ZMIANY I MODYFIKACJE NASZEGO MENU ORAZ WŁASNE POMYSŁY