



WESELNE KREACJE - MENU INDYWIDUALNE

To nasza propozycja dla osób, które chcą samodzielnie stworzyć swoje Menu Weselne – spośród podanych poniżej dań należy wybrać wg. wskazówek, te, Państwa zdaniem najciekawsze – następnie my omówimy z Państwem i wycenimy Wasze Weselne Kreacje. W tym Menu danie główne będzie serwowane na półmiskach, a Was i Waszych Gości przywitamy lampką wina musującego.

ZUPY

(1 do wyboru serwowana w bulionówkach 250ml/os.)

Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką
Wykwintna zupa pomidorowa z lanymi kluseczkami i świeżą pietruszką
Krem z warzyw z groszkiem ptysiowym, tartym serem i zieleniną
Intensywnie grzybowy krem z grzaneckami francuskimi i zieloną pietruszką

DANIE GŁÓWNE

(3 mięsa 250g./os. lub 3 mięsa i ryba 200g./50g/os. do wyboru, serwowane na półmiskach)

Mięsa

Tradycyjny zawijaniec z dwoma serami, maselkiem i pietruszką
Gościńcowy zawijaniec drobiowy z oscypkiem, pieczarkami i pietruszką
Delikatnie panierowany zawijaniec drobiowy z mozzarellą, szpinakiem i suszonym pomidorem
Pieczona roladka drobiowa z suszonym pomidorem, delikatnym serkiem i cukinią otulona plasterkami boczku podana na sosie pomidorowym
Filet z indyka w chrupiących migdałach
Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce
Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy
Eskalopki z polędwiczki wieprzowej z sosem śmietanowo-musztardowym
Marynowana karkówka pieczona podana z sosem pieczarkowym
Roladki z szynki wieprzowej w ciemnym sosie
Roladki wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką w ciemnym sosie



Ryby

(wszystkie serwowane na stoły)

Dorsz w jajku i mące kukurydzianej pod pieczarkami
Łosoś z pieca z sosem chrzanowo-koperkowym
Intensywnie bazyliowy filec z łososia z sosem śmietanowym i pistacjami
Łosoś ze słodkim chilli (papryką czerwoną duszoną z miodem)
Sandacz po polsku (z siekanym jajem)

Dodatki

(3 do wyboru)

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)
Puree ziemniaczane z zieloną pietruszką (100g/os.)
Ziemniaczane księżycy pieczone z rozmarynem (120g/os.)
Kluseczki śląskie (4 szt./os.)

Surówki

(2 do wyboru, podane na talerzykach 150g/os.)

Buraczki z cebulką
Biała kapusta z koperkiem
Marchewka na słodko
Kapusta pekińska z marchewką

ZIMNE PRZEKĄSKI

(wszystkie przekąski wg. wyboru serwowane na stoły)

WĘDLINY (1 propozycja do wyboru)

Półmiski wędlin podanych na sałacie z marynatkami (szynka gotowana, szynka dojrzewająca, szynka wędzona, schab, salami, kindziuk)

Półmiski wędlin z mięsami pieczonymi w naszym Gościńcu udekorowane świeżymi ziołami (mięsa pieczone: rolada boczowa z polędwiczką wieprzową, serowa roladka drobiowa z pieczarkami, schab nadziewany suszonymi owocami, roladka drobiowa ze szpinakiem)



SALATKI

(min. 3 do wyboru)

- Tradycyjna sałatka jarzynowa z kukurydzą i groszkiem*
- Sałatka warzywna z marynowaną cebulką i patisonem i sosem majonezowym*
- Sałatka z selera z szynką i ananasem w delikatnym sosie majonezowym*
- Sałatka ryżowa w sosie musztardowym (z rodzynkami, dzikim ryżem i papryką)*
- Sałatka Gościńcowa z kaparami i roladką kozią dojrzewającą*
- Sałatka na sposób grecki z papryką, serem typu feta i oliwkami*
- Salata rzymska z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulką w pikantnym sosie podana z marynowanym filetem drobiowym i grzaneczkami*
- Sałatka pomarańczowo-buraczana z pieczoną pierśią kaczki, miodowym sosem i pestkami dyni*
- Salata rzymska z selerem naciowym w delikatnym sosie jogurtowym podana z pieczonym lososiem*

POZOSTAŁE PRZEKĄSKI

(min. 5 do wyboru)

- Jaja z majonezem i zielonym groszkiem*
- Galantynki drobiowe podane z cytryną i sosem czosnkowym*
- Śledź po wiejsku z sałatką z cebulki i kiszzonego ogórka*
- Wykwintny pasztet wieprzowy z dziczyzną podany z żurawiną*
- Aromatyczny pasztet z kaczki z nutą pomarańczową i konfiturą z czerwonej cebuli*
- Szynka zawijana z sałatką żydowską podana w galarecie*
- Buraczane carpaccio na rukoli podane z serem feta lub grogonzola, orzeszkami i kaparami*
- Śledzie w śmietanie i rodzynkach podane na jabłku smażonym z rozmarynem*
- Galantynki z pstrąga wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym*
- Roladka szpinakowa z lososiem i serkiem chrzanowym*
- Serowe miseczki z orzeszkami*
- Deski serów twardych i pleśniowych z winogronami i melonem*



PIECZYWO

Pieczyno mieszane (wliczone w cenę)

ZA DOPLATĄ: Ciepłe bułeczki z maselkiem czosnkowym i wypiekany u nas chlebek ziołowy

DANIA CIEPŁE

Danie 1: serwowane w kociolku na bufecie z chlebem wiejskim i masłem

(1 do wyboru, dostępne całą noc 250ml/os.)

Żur na zakwasie z jajkiem i pieczoną białą kielbasą

Zupa gulaszowa z warzywami

Pomidorowa zupa prowansalska z łososiem i dorszem

Flaczki staropolskie

Danie 2: serwowane na półmiskach

(1 do wyboru wydane w trakcie trwania wesela)

Pieczone udka drobiowe z ziemniaczkami smażonymi i staropolski bigos na winie

Pachnące ziołami kotleciki wieprzowe mielone podane z czosnkowo-chrzanowym puree ziemniaczanym i marchewką z groszkiem na gęsto

Marynowane golonki pieczone podane z sosem śliwkowym, z ziemniaczkami smażonymi i kapustą zasmażaną

Łosoś pieczony podany z sosem (wg. wyboru), kolorowy ryż z zieleciną oraz liśćmi szpinaku na gęsto

Pieczone drobiowe udka faszerowane podane z ziemniaczkami pieczonymi i buraczkami na gęsto

Danie 3: serwowane dla każdego z Gości

Barszcz czerwony na zakwasie a do niego (1 propozycja dla wszystkich Gości, serwowane po 24:00):

drożdżowy kapuśniaczek, krokietki mięsne, misy pierogów ruskich z okrasą

Napoje ciepłe Podane na bufecie, dostępne przez całą noc bez ograniczeń

Kawa rozpuszczalna i parzona, mleczko, herbaty (3 rodzaje) z cytryną

ZA DOPLATĄ: kawa z ekspresu.

Koszt Menu Weselnego: od ok. 245,00 zł/os.

Koszt uzależniony jest od wyboru serwowanych dań.