



WESELNE SMAKI I PRZYSMAKI - MENU GOŚCINOWE

To nasza propozycja dla osób, które chcą, aby ich Menu Weselne było obfite w sycące i ciekawe dania kuchni polskiej - szczególnie polecane przez naszych kucharzy. Poza tradycyjnymi przekąskami znajdziemy tu nieco nowsze odsłony sprawdzonych i lubianych dań. Jest to Menu dla przyjęć o większym budżecie.

W tym Menu danie główne będzie serwowane na półmiskach a Was i Waszych Gości przywitamy lampką wina musującego.

ZUPY

(serwowana w bulionówkach 250ml/os.)

Dla dorosłych: Intensywnie grzybowy krem z grzaneczkami francuskimi i zieloną pietruszką

Dla dzieci: Rosół z makaronem i kluseczkami drobiowymi ze świeżą pietruszką i marchewką

DANIE GŁÓWNE

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

Gościńcowy zawijaniec drobiowy z oscypkiem, pieczarkami i pietruszką

Czosnkowo-musztardowy kotlet schabowy

Roladki wołowe z ogórkiem, boczkiem i cebulką w ciemnym sosie

Intensywnie bazyliowy filec z łososia z sosem śmietanowym i pistacjami

DODATKI

Ziemniaczki gotowane z koperkiem (100g/os.)

Ziemniaczane księżycy pieczone z rozmarynem (120g/os.)

Kluseczki śląskie (4 szt./os.)

SURÓWKI

Buraczki z cebulką i białą kapustą z koperkiem



ZIMNE PRZEKĄSKI

(wszystkie przekąski serwowane na stoły)

Półmiski wędlin z mięsami pieczonymi w naszym Gościńcu udekorowane świeżymi ziołami

(mięsa pieczone: rolada boczkowa z polędwiczką wieprzową, serowa roladka drobiowa z pieczarkami, schab nadziewany suszonymi owocami, roladka drobiowa ze szpinakiem)

Salatka warzywna z marynowaną cebulką i patisonem i sosem majonezowym

Salata rzymska z pomidorkami koktajlowymi i czerwoną cebulką w pikantnym sosie podana z marynowanym filetem drobiowym i grzaneczkami

Salatka Gościńcowa z kaparami i roladką kozią dojrzewającą

Salatka ryżowa w sosie musztardowym (z rodzynkami, dzikim ryżem i papryką)

Aromatyczny pasztet z kaczki z nutą pomarańczową i konfiturą z czerwonej cebuli

Galantynki z pstrąga wędzonego podane z dipem jajeczno-chrzanowym

Szynka zawijana z sałatką żydowską podana w galarecie

Roladka szpinakowa z łososiem i serkiem chrzanowym

Śledzie po wiejsku z sałatą z cebuli i ogórka

Deski serów twardych i pleśniowych z winogronami i melonem

Jaja z majonezem i zielonym groszkiem

Pieczyno mieszane oraz ciepłe bułeczki z maselkiem czosnkowym i wypiekany u nas chlebek ziołowy

DANIA CIEPŁE

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

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

Zupa gulaszowa z warzywami

Pomidorowa zupa prowansalska z łososiem i dorszem

Danie 2: serwowane na półmiskach (1 do wyboru)

Marynowane golonki pieczone podane z sosem sliwkowym z ziemniaczkami smażonymi i kapustą zasmażaną

Danie 3: serwowane dla każdego z Gości

Barszcz czerwony na zakwasie podany z misami 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

Koszt Menu Weselnego: 305,00 zł/os. (3mięsa) lub 320,00 zł/os. (3 mięsa + ryba)

Gościniec Nowa Wioska

Dzieńmorowice, Nowa Wieś 155

58-308 Wałbrzych

tel./fax. +48 74/84 737 13

kom. +48 691 44 44 77 Katarzyna Bogdańska