



## PRZYJĘCIE WESELNE

PRZYKŁADOWE MENU

### POWITANIE

- POWITANIE GOŚCI CHLEBEM I SOLĄ
- LAMPKA WINA MUSUJĄCEGO NA OSOBE
- KOKTAJL PRZED OFICJALNĄ KOLACJĄ
- MINI SZASZŁYCHKI Z MOZZARELLĄ I POMIDORKAMI CHERRY
- TARTINKI Z PROWANSALSKĄ TAPENADĄ

### UROCZYSTA KOLACJA

#### PROPOZYCJA 1

- Terrina z łososia i okonia morskiego podana w sosie z sera pleśniowego, sałatką z rukoli z dresingiem orzechowym
  - Krem z zielonych szparagów z paluszkami grissini
- Medaliony cielęce w winnym sosie Madeira podane z glazurowaną marchewką i ziemniakami gratin
  - Kremowy parfait kolendrowy z sosem angielskim i malinowym
    - Kawa lub herbata, woda mineralna

---

## PROPOZYCJA 2

- Rolada z wędzonego łososa faszerowana aromatyzowanym serem kremowym w towarzystwie rzeżuchy i jajek przepiórczych, udekorowana czerwonym kawioem
- Aksamitny krem z leśnych grzybóww aromatyzowany olejem truflowym z ciastem ptysiowym
- Polędwiczki wieprzowe w delikatnym sosie z zielonego pieprzu z ziemniakami gratin, zielonymi szparagami i pomidorkami cherry
  - Markiza z musem czekoladowym i sosem malinowym
  - Kawa lub herbata, woda mineralna

## PROPOZYCJA 3

- Carpaccio ze świeżego łososa z cytrynowym pesto, sałata z rukoli z winegretem oliwnym
  - Tradycyjny żurek serwowany z jajkiem i kiełbasą
  - Pieczone medaliony z dziczyzny w sosie z wina Porto, serwowane ze strudlem ziemniaczanym i musem warzywnym
  - Panna Cotta z pomarańczą i sosem truskawkowym
  - Kawa lub herbata, woda mineralna

---

## BUFET

### BUFET PRZEKĄSEK (DO WYBORU)

- Maki sushi z łososiem i ogórkiem
- Łosoś wędzony prezentowany w całości z sosem majonezowym
  - Wybór zimnych mięs pieczonych i domowych pasztetów
    - Pomidory faszerowane sałatką jarzynową
    - Galantyna z kurczaka w maladze
  - Sałatka amerykańska z kurczaka, ananasa i ryżu
  - Sałatka ziemniaczana z jajkiem
- Sałatka z brokułów z sosem aioli i płatkami migdałowymi
  - Wybór warzyw marynowanych
  - Filety śledziowe w trzech smakach
  - Wybór świeżo wypiekanego pieczywa

## BUFET DESERÓW (DO WYBORU)

- Pudding ryżowy aromatyzowany kokosem i wanilią
  - Tiramisu
  - Karmelizowane mini tarty morelowe
- Roladki bankietowe z bitą śmietaną, makiem, musem truskawkowym i czekoladowym
  - Kompozycja owoców sezonowych

## NAPOJE

- Nielimitowane spożycie
- Kawa i herbata, woda mineralna, soki owocowe
- Napoje gazowane (Coca Cola, Fanta, Sprite)

## DANIA SERWOWANE W TRAKCIE WIECZORU [DO WYBORU]

- Boeuf Strogonoff z polędwicy wołowej
- Cordon Bleu - kotlet z drobiu faszerowany szynką i serem
  - Szaszłyk z karczku z frytkami i surówką z pora
  - Bigos staropolski
- Barszczyk czerwony z krokietem lub pasztecikiem
  - Kwaśnica z żeberkiem i ziemniakami

## MENU DOSTĘPNYCH ALKOHOLI

### WÓDKA BUTELKA 0,5L:

Wyborowa, Sobieski, Bols, Żołądkowa czysta DeLuxe, Żubrówka Biała

### WINO BUTELKA 0,75L:

Hiszpania - Sendas Del Rey Bianco, Tinto  
Chile - Ventisquero Chardonnay, Cabernet Sauvignon

### WINO MUSUJĄCE BUTELKA 0,75L:

Francja - F. Chopin, dry, semi dry

### SZAMPAN BUTELKA 0,75L:

Francja - Nicolas Feuillatte Grand Reserve Brut

### PIWO PORCJA 0,5L:

Tyskie

### WHISKEY BUTELKA 0,5L. :

Grands, Ballantines, J.Walker Red