



DWOREK GOŚCINNY
SZCZAWNICA

PRZYJĘCIE WESELNE

PRZYKŁADOWE MENU

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ UROCZYSTY TOAST Z WINEM MUSUJĄCYM

UROCZYSTY OBIAD SERWOWANY - JEDNO DANIE DO WYBORU Z KAŻDEJ POZYCJI

PRZYSTAWKA OPCJA PREMIUM*

- Mus z pstrągą z kawiozem na grillowanym chlebie regionalnym, puree groszkowe, mikro pak choi, marynowane warzywa
- Mus z wędzonego łososia, żel z buraka, micro pak choi, grzanki
- Grillowany oscypek z sałatką z buraków, karmelizowane orzechy laskowe, sos winegret z żubrówką i malinami
- Prosciutto z dzika, rukola z płatkami parmezanu, oliwa truflowa

ZUPA

- Tradycyjny staropolski rosół drobiowo - wołowy, domowy makaron
- Krem pomidorowy ze smugą bazyliową, grzanki

* Opcja PREMIUM

- Krem z leśnych grzybów z palonym czosnkiem, paluszki grissini
- Krem z białych szparagów

DANIE GŁÓWNE

- Grillowana polędwiczka nadziewana szpinakiem, sos grzybowy, beza ziemniaczana z tartym parmezanem, buraczki na ciepło
- Roladka drobiowa faszerowana brokułami i bekonem, mix sałat, zapiekane ziemniaki z parmezanem

* Opcja PREMIUM

- Pierś z kaczki, delikatny mus jabłkowy, żurawina, ziemniaczane puree
- Pieczony filet z cielęciny, ziemniaczany fondant, wołowy beignet, marynowane kurki, puree z selera, duszony jarmuż, irlandzki sos z whisky

DESER

- Puchar lodowy z owocami sezonowymi, bita śmietana, sos czekoladowy
- Tradycyjna szarlotka z lodami waniliowymi
- * Opcja PREMIUM
- Klasyczna panna - cotta czekoladowo - waniliowa z musem ze świeżych malin
- Cytrynowy posset z ziemią czekoladową, żel malinowy, beza miętowa

KOLACJA I - JEDNO DANIE DO WYBORU

- Wieprzowina w sosie myśliwskim, kluski śląskie, sałatka z czerwonej kapusty
- Szaszłyk z indyka nadziewany ananasem, papryką i cebulą, sos serowy, ziemniaczane puree, zestaw surówek sezonowych

* Opcja PREMIUM

- Udko kaczki, delikatny mus jabłkowym, żurawina, puree ziemniaczane
- Roladka z kurczaka zagrodowego z oscypkiem, szpinakiem i boczkiem, sos z pietruszki na białym winie, beza ziemniaczana i zielona fasolka

KOLACJA II - LIVE COOKING

- Szynka pieczona, uroczyście serwowana przez Szefa Kuchni, podana z pieczonymi ziemniakami i majerankiem, kapustą zasmażaną oraz sosem chrzanowym i żurawiną

DANIE CIEPŁE - JEDNO DANIE DO WYBORU

- Zupa gulaszowa z pieczywem czosnkowym
- Barszcz czerwony z pasztecikiem nadziewanym farszem kapuściano - grzybowym
- Klasyczny stroganoff podany ze świeżo wypiekaną bułką

PAKIET NAPOI

Kawa, herbata, woda, soki, napoje gazowane

BUFET ZIMNY

Kompozycja wędlin i mięs pieczonych od lokalnych dostawców

Kompozycja serów żółtych, pleśniowych i regionalnych

(oscypki, korbacze, bundz)

Drobiowe galaretki podane na plastrach pomarańczy

Sałatki:

- wiejska z oscypkiem bekonem i jajkiem
- tradycyjna jarzynowa
- grecka z fetą, papryką i oliwkami

Śledzie w kilku odstonach

Mini tortille z pieczonym kurczakiem i warzywami

Tarty warzywne

Marynaty własnej produkcji (grzybki, szparagi, papryczki)

Pieczycie mieszane

BUFET SŁODKI

Sernik z sosem malinowym

Biszkopt z owocami sezonowymi

Szarlotka z jabłkami z cynamonem

Ciasteczka kruche

Owoce

MENU DZIECIĘCE:

do 3 lat - bezpłatnie

3-11 lat - 50% wartości menu

Obsługa techniczna

(muzycy / fotograf / kamerzysta) - 10% rabatu

Zastrzegamy sobie możliwość wprowadzenia niewielkich modyfikacji menu.

Istnieje możliwość indywidualnego doboru dań wegetariańskich, vege, bezglutenowych i innych specjalnych diet.

* opcja Premium za dodatkową opłatą