



## PRZYJĘCIE WESELNE

PRZYKŁADOWE MENU

### POWITANIE LAMPKĄ SZAMPANA

#### PÓŹNY LUNCH:

##### PROPOZYCJA I

###### PRZYSTAWKA

Sałatka z rukoli z figami, gorgonzolą i ziołową grzanką

###### DANIE GŁÓWNE

Filet z kaczki podany z sosem tymiankowym, purée z marchwi i wanilii oraz bukietem warzyw

###### DESER

Crème brûlée z pomarańczy i żurawiny

##### PROPOZYCJA II

###### PRZYSTAWKA

Krem z pieczonej papryki aromatyzowany kolendrą z salsą z pomidora i kaparów oraz paluszkami grissini

###### DANIE GŁÓWNE

Filet z labraksa z sosem z czerwonego wina, podany na szpinaku z borowikami i grillowaną karotką

###### DESER

Gruszka Belle Hélène z lodami waniliowymi

## UROCZYSTA KOLACJA:

### PROPOZYCJA I

#### PRZYSTAWKA ZIMNA

Carpaccio z wołowiny argentyńskiej z parmezanem, karczochami, oscypkiem, mikro ziołami oraz oliwą orzechową

#### PRZYSTAWKA CIEPŁA

Consommé z jagnięciny z pierożkami won-ton nadziewanymi grzybami shitake

#### DANIE GŁÓWNE

Polędwica z tuńczyka na sosie szafranowym podana ze szparagami, oraz cytrynową fritattą z kalafiorem romanesco

#### DESER

Torcik Pavlova z kremem pâtissière ze świeżymi owocami, zdobiony jadalnymi kwiatami

### PROPOZYCJA II

#### PRZYSTAWKA ZIMNA

Tatar z merlina z kiwi, serkiem mascarpone, marynowanym w ginie ogórkiem, czerwonym kawiolem i mikro ziołami

#### PRZYSTAWKA CIEPŁA

Smażone foie gras podane z cydrem lubelskim, kruszonką z jabłka i piernika oraz sosem z dzikiej róży

#### DANIE GŁÓWNE

Polędwiczka z sarny marynowana w hibiskusie i kardamonie, przyrządzona metodą sous-vide, podana z sosem z koniaku, ziemniakami trufłowymi oraz karczochem grillowanym

#### DESER

Parfait z zielonej herbaty Matcha z musem z marakui, sosem z granatu zdobione jadalnym złotem

### DANIE GORĄCE I

Schab cielęcy sous-vide z sosem z zielonego pieprzu, podany na szpinaku z borowikami oraz ziemniakami sauté

### DANIE GORĄCE II

Staropolski żur na maślance podany z jajkiem przepiórczym oraz kielbasą jagnięcą

---

## MENU BUFETOWE:

- Rolada z cielęciny faszerowana borowikami
- Rolada drobiowa z żurawiną i płatkami migdałowymi
  - Sos cumberland
  - Sos chrzanowy
  - Sos słodkie chilli
  - Sos vinaigrette
- Konfitura z czerwonej cebuli
- Półmiski polskich i francuskich serów
  - Trzy rodzaje sałatek
  - Świeże sałaty z warzywami
    - Dwa rodzaje śledzi
  - Mini tymbaliki z węgorka
  - Łosoś pieczony w całości
    - Domowe ciasta
  - Waniliowe Crème brûlée
  - Panna Cotta pomarańczowa
- Kosze gorącego pieczywa i bagietek korzennych
  - Masło ziołowe oraz czosnkowe

## NAPOJE W CENIE:

Kawa, herbata, woda mineralna, soki.