

## I. Propozycja menu weselnego 2017

***Powitanie chlebem i solą***

***Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości***

***Zupa:***

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem

***Danie główne:***

Roladka po warmińsku z piersi indyka otulona w boczku na aromatycznym sosie śmietanowo-porowym z ziemniakami i duetem surówek

***Deser:***

Ciasto wiśniowe z bitą śmietaną na musie z malin

***Przekąski ciepłe:***

Szaszłyki drobiowe z bekonem i warzywami

Bigos staropolski z trzema rodzajami mięsa

Barszcz czerwony z pasztecikiem

***Przekąski zimne:***

Swojski schab muśnięty sosem czosnkowym

Pasztet wiejski z marynatami

Roladka drobiowa faszerowana papryką z omletem z Rusollion

Tradycyjna galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem

Ruloniki z szynki nadziewane pastą jajeczno-serową

Tatar wołowy na chlebkcu

Śledź po cygańsku w sosie pomidorowym

Caprese - pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią

Sałatka hawajska z kurczakiem i ananasem

Sałatka jarzynowa tradycyjnie po polsku

Pieczyno ciemne i jasne

Masło

***Napoje i alkohol:***

Kawa / Herbata – bez limitu

Woda mineralna z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy (1 lit./os.)

Alkohol do uzgodnienia

**Koszt na osobę bez alkoholu: 150 zł**

## II. Propozycja menu weselnego 2017

**Powitanie chlebem i solą**

**Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości**

**Zupa:**

Krem z białych warzyw z chipsem z boczku i modrą kapustą\*

**Danie główne:**

Poławdzicki wieprzowie przyrządzone metodą sous-vide w sosie kurkowym z pieczonym ziemniakiem i bukietem jarzyn

**Przekąski ciepłe:**

Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą

Pieczone udko faszerowane mięsem z morelami

Bulion z kaczki z kluseczkami

**Przekąski zimne:**

Rolada z boczku z grzybami leśnymi

Ruloniki ze swojskiej szynki z musem chrzanowym

Pieczeń rzymska z indyka z zieloną pietruszką

Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim

Roladka drobiowa faszerowana czerwoną papryką z omletem z Russolion

Jaja faszerowane pieczarkami i zieloną pietruszką

Tradycyjna ryba po grecku

Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów

Sałatka grecka z fetą i oliwkami podana na lodowej sałacie

Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Pieczyno ciemne i jasne

Masło

**Słodki stół:**

Sernik na zimno z mascarpone

Domowa szarlotka oprószona cukrem pudrem

Ciasto z karmelowym słonecznikiem

**Świeże owoce:**

Świeże owoce podane na paterach (na słodkim stole)

**Napoje i alkohol:**

Kawa / Herbata – bez limitu

Woda mineralna z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy, Coca- Cola podane w dzbankach (1,5 lit./os.)

Alkohol do uzgodnienia

**Koszt na osobę bez alkoholu: 165 zł**



### III. Propozycja menu weselnego 2017

**Powitanie chlebem i solą**

**Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości**

**Zupa:**

Rosół królewski z kluseczkami\*

**Danie główne:**

Polędwiczki wieprzowe w sosie kurkowym

Panierowany kotlet drobiowy

Opiekane ziemniaki

Duet surówek

**Przekąski ciepłe:**

Roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami

Grillowany szaszłyk z indyka z warzywami

Barszcz czerwony z kołdunami

**Przekąski zimne:**

Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim

Rolada z boczku z grzybami leśnymi

Swojski schab muśnięty sosem czosnkowym

Pasztet wiejski z marynatami

Roladka drobiowa faszerowana czerwoną papryką z omletem z Russolion

Śledź po wiejsku w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą

Tatar z łososia na chlebkach

Roladki z grillowanej cukinii

Tymbaliki drobiowe ze złocistą kukurydzą

Caprese – pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią

Sałatka z polędwiczką na kompozycji sałat w duecie sosów

Sałatka Cezar z kurczakiem i grzankami na rzymskiej sałacie

Pieczyno ciemne i jasne

Masło

**TORT weselny**

Tort śmietanowo-owocowy naszego wypieku z dekoracją i racą

**Słodki stół:**

Ciasto wiśniowe z bitą śmietaną

Tradycyjny sernik z delikatną nutą pomarańczową

Domowa szarlotka oprószona cukrem pudrem

**Świeże owoce:**

Świeże owoce podane na paterach (na słodkim stole)



### ***Napoje i alkohol:***

Kawa / Herbata – bez limitu

Soki jabłkowy, pomarańczowy, Coca-Cola, Woda mineralna z cytryną  
podane w dzbankach – bez limitu

Alkohol do uzgodnienia

**Koszt na osobę bez alkoholu: 185 zł**

\*Zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem.

\*Dodatkowe pokrowce na krzesła dla wszystkich gości 5 zł/os.

W cenie menu weselnego ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (białe obrusy, serwetki materiałowe, świece, kielichy, pokrowce na krzesła dla Pary Młodej i świadków), napoje bez limitu, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 10 godz.

Kompozycje z żywych kwiatów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.