

I. Propozycja menu weselnego 2019

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:

Sernik na zimno z mascarpone i musem truskawkowym

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 Rusolion

Tradycyjna galareta wieprzowa z golonek z czosnkiem

Ruloniki z szynki nadziewane pastą jajeczno-serową

Tatar wołowy na chlebkę

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: 155 zł

II. Propozycja menu weselnego 2019

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa:

Krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni*

Danie główne:

Polędwiczki wieprzowe 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

Salatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów

Salatka grecka z fetą i oliwkami podana na lodowej sałacie

Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Pieczycwo ciemne i jasne

Masło

Słodki stół:

Sernik na zimno z mascarpone

Domowa szarlotka oprószona cukrem pudrem

Ciasto z karmelowym słonecznikiem

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: 170 zł

*Zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem.
Dodatkowe pokrowce na krzesła dla wszystkich gości 5 zł/os.

III. Propozycja menu weselnego 2019

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 chleбку

Tymbaliki drobiowe ze złocistą kukurydzą

Caprese – pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią

Salatka z polędwiczką na kompozycji sałat w duecie sosów

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: 195 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.