

MENU WESELNE '2021'

Propozycja 1

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa:

Krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni i chipsem z jarmużu*

Danie główne:

Roladka po warmińsku faszerowana warzywami na aksamitnym sosie śmietanowo-porowym z pieczonym ziemniakiem i bukietem sałat

Przekąski ciepłe:

Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą

Pieczone udo faszerowane mięsem z morelami

Bulion z kaczki z kluseczkami

Przekąski zimne:

Ruloniki ze swojskiej szynki z musem chrzanowym

Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim

Tradycyjny tatar wołowy z ogórkiem i cebulką

Roladka drobiowa faszerowana szpinakiem

Pasztet wiejski z marynatami

Śledź w oleju z cebulką

Dorsz po grecku w pomidorach z warzywami

Sałatka z grillowanym kurczakiem w duecie sosów

Sałatka grecka z fetą i oliwkami podana na lodowej sałacie

Pieczyno naszego wypieku

Masło

Słodki stół:

Sernik na zimno z mascarpone i truskawkami

Domowa szarlotka oprószona cukrem pudrem

Ciasto z karmelowym słonecznikiem

Napoje i alkohol:

Kawa / Herbata – bez limitu

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

Alkohol do uzgodnienia

Koszt na osobę bez alkoholu: 200 zł

Propozycja 2

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa:

Rosół królewski z kluseczkami*

Danie główne (2 mięsa):

Poławdzicki wieprzow w sosie kurkowym

Panierowany kotlet drobiowy

Opiekane ziemniaki

Duet surówek

Przekąski ciepłe:

Szynka pieczona w całości serwowana przez kucharza z modrą kapustą i musem chrzanowym

Roladka drobiowa faszerowana suszonymi pomidorami

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne:

Swojska karkówka pieczona z sosem tatarskim

Swojski schab muśnięty sosem czosnkowym

Pasztet wiejski z marynatami

Łosoś na cieście francuskim z puszystym twarożkiem śmietankowym

Śledź po wiejsku w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą

Tatar wołowy na chlebkach z marynatami

Galareta wieprzowa z golonką z czosnkiem

Caprese – pomidory z mozzarellą podane z pesto i świeżą bazylią

Sałatka z gruszką, rukolą i serem pleśniowym z pestkami słonecznika

Sałatka Cezar z kurczakiem i grzankami

Pieczyno naszego wypieku

Masło

TORT weselny

Tort śmietanowo-owocowy naszego wypieku

Słodki stół:

Puszysty sernik z delikatną nutą pomarańczową

Ciasto wiśniowe z bitą śmietaną

Domowa szarlotka oprószona cukrem pudrem

Świeże owoce:

Świeże owoce dekoracyjnie podane (na słodkim stole)



Napoje i alkohol:

Kawa / Herbata – bez limitu

Sok jabłkowy, pomarańczowy, Woda mineralna z cytryną
podane w dzbankach – bez limitu

Alkohol do uzgodnienia

Koszt na osobę bez alkoholu: 235 zł

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

W cenie menu weselnego ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (obrusy białe, serwetki białe materiałowe, standardowe świece, napoje bez limitu w propozycji nr 2, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 10 godz.
Kompozycje z żywych kwiatów i inne dekoracje dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.
Dodatkowe pokrowce na krzesła dla wszystkich gości +10 zł/os.