

MENU WESELNE '2025'

Krem z cukinii z prażonymi pestkami dyni* Propozycja

1

Powitanie chlebem i solą

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

Danie główne:

Rolowany schab faszerowany cebulą, boczkiem i musztardą francuską, w sosie własnym z puree ziemniaczanym i karmelizowanymi buraczkami z chili

Przekąski ciepłe:

Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kiełbasą

Pieczone udo faszerowane mięsem z morelami

Bulion z kaczki z kluseczkami

Przekąski zimne:

Ruloniki z 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

Caprese - pomidory z mozzarellą, pesto i bazylią

Dorsz po grecku w pomidorach z warzywami

Sałatka z pieczonym kurczakiem, pomidorem i sałatą z sosem czosnkowym

Sałatka grecka z fetą i oliwkami podana na lodowej sałacie z winogretem

Pieczyno naszego wypieku Masło

Słodki stół:

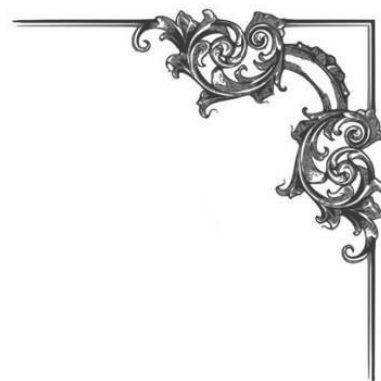
Pleśniak pod bezą z owocami leśnymi

Domowa szarlotka z cynamonem Ciasto z karmelowym słonecznikiem

Napoje i alkohol:

Kawa / Herbata

Woda mineralna z cytryną, sok jabłkowy, pomarańczowy podane w dzbankach (1,5 lit./os.) Alkohol do uzgodnienia Koszt na osobę bez alkoholu: 350 zł **Pepsi dodatkowo doliczone do napojów +5zł/os.



MENU WESELNE '2025'

Propozycja 2



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 z podgrzybków z opiekanymi ziemniaczkami i sezonowymi warzywami

lub

Kieśień ze schabu nadziewana podgrzybkami z sosem leśnym, maślanym puree ziemniaczanym i bukietem sałat

Przekąski ciepłe:

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

Żur staropolski na własnym zakwasie z jajkiem i białą kielbasą

Barszcz czerwony z pasztecikiem

Przekąski zimne:

Swojski schab muśnięty sosem czosnkowym

Pasztet wiejski z marynatami

Łosoś na cieście francuskim z puszystym twarożkiem śmietankowym

Tatar wołowy na chlebkach z marynatami

Śledź po wiejsku w śmietanie z ogórkiem, jabłkiem i cebulą

Ruloniki z szynki z musem chrzanowym

Grzanki z bazyliowym pesto i pomidorami z czosnkiem, oliwą i rukolą

Lekka sałatka z jajkiem i szpinakiem, mixem sałat, z ogórkiem i

rzodkiewką z sosem jogurtowo-ziolowym i czarnuszką

Sałatka z gruszką, rukolą i serem pleśniowym z pestkami słonecznika

Pieczyno naszego wypieku

TORT weselny

Tort śmietanowy naked-cake wypieku naszego cukiernika

Słodki stół:

Puszysty sernik z delikatną nutą pomarańczy Ciasto wiśniowe na czekoladowym biszkopcie z bitą śmietaną Domowa szarlotka z cynamonem oprószone cukrem pudrem

Świeże owoce:

Sezonowe owoce dekoracyjnie podane (na słodkim stole)

Napoje i alkohol:

Kawa / Herbata – bez limitu

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną podane w dzbankach – bez limitu Alkohol do uzgodnienia

Koszt na osobę bez alkoholu: 390 zł

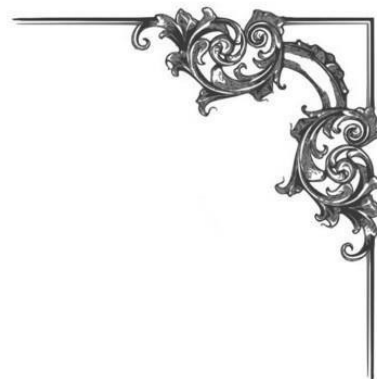
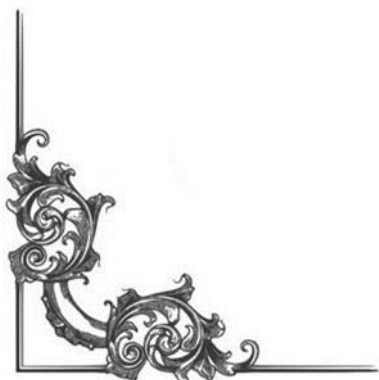
*Zupę można zamienić na rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem.

**Pepsi dodatkowo doliczone do napojów +5zł/os.

W cenie menu weselnego ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (obrusek biały, serwetki białe materiałowe), napoje bez limitu w propozycji nr 2, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 10 godz.

Kompozycje z żywych kwiatów i inne dekoracje Sali i stołów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

Pokrowce na krzesła dla wszystkich gości dodatkowo płatne +10 zł/os.



MENU WESELNE '2025'

Propozycja 3

Powitanie chlebem i solą

Wino musujące na toast dla Pary Młodej i zaproszonych gości

Zupa*:

Aromatyczny krem z borowików z kluskami z deski lub
Consomme z kury z kluseczkami z parmezanu

Danie główne:

Kaczka faszerowana po polsku serwowana z modrą kapustą z chrzanem i
kluskami śląskimi

Przekąski ciepłe:

Udka z kurczaka nadziewane morelami podane na sałatach z dresingiem
malinowym

Serwis pieczonej szynki podanej z buraczkami i chrupiącymi tostami ze
świeżym czosnkiem i ziołami

Czerwony barszczyk z faworkiem

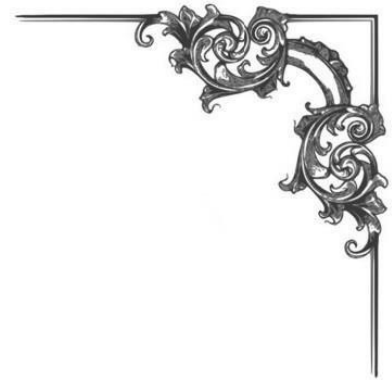
Przekąski zimne:

Deski swojskich mięs pieczonych z domowymi marynatami

- schab pieczony
- rolada z boczku
- karkówka pieczona
- sos tatarski, swojskie marynaty z domowej spiżarni
- Cukinia faszerowana kozim serem i orzechami podana z ziołowym pesto
- Rolada z kurczaka faszerowana omletem z kolorową papryką
- Śledź w oleju na ostro lub tradycyjnie
- Dorsz po grecku w pomidorach z warzywami
- Sałatka z Halloumi, arbuzem i rzymska sałata
- Pasztet wiejski z marynowanymi grzybkami
- Biskopt szpinakowy z ziołowym serkiem i wędzonym łososiem
- Sałatka z grillowanych warzyw z pestkami dyni i sosem winegret

Tort:

Tort kreatywny wypieku naszego cukiernika (wg indywidualnych ustaleń)



Słodki stół:

Puszasty sernik z delikatną nutą pomarańczy
Ciasto wiśniowe na czekoladowym biszkopcie z bitą śmietaną
Domowa szarlotka z cynamonem oprószone cukrem pudrem

Mini deserki w dwóch smakach

- mus czekoladowo-cytrynowy
- Panna Cotta z truskawkami Słoik kolorowych mini bezików

Świeże owoce:

Sezonowe owoce dekoracyjnie podane (na słodkim stole)

Napoje i alkohol:

Kawa / Herbata – bez limitu

Sok jabłkowy, sok pomarańczowy, woda mineralna z cytryną, Pepsi
podane w dzbankach – bez limitu Alkohol do uzgodnienia

Koszt na osobę bez alkoholu: 460 zł

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

W cenie menu weselnego Propozycji nr 3 ujęte jest wynajęcie Sali, dekoracja stołów (obruchy i serwety białe materiałowe, skirtingi, pokrowce materiałowe na krzesła dla wszystkich gości), napoje bez limitu, przygotowanie przyjęcia, obsługa kelnerska, obsługa przyjęcia do 10 godz. Kompozycje z żywych kwiatów i inne dekoracje Sali i stołów dodatkowo płatne lub we własnym zakresie.

