



MENU WESELNE

***ZESPÓŁ PAŁACOWO – PARKOWY
W SUCHARACH***

MANAGER

Daria Arach tel. 697 694 694

Przemysław Arach tel. 728 533 910

email: manager@palacsuchary.pl



ROYAL

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wino musujące na toast

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W WAZACH LUB W BULIONÓWKACH

- Królewski rosół z kluseczkami i piersią kurczęcia
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki z mascarpone ✓
- Francuska zupa cebulowa z grzankami
- Krem z białych warzyw ✓
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec) ✓
- Krem z dyni (sezonowo: październik, listopad) ✓

DANIA GŁÓWNE DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU, SERWOWANE NA PÓLMISKACH

- Zrazy z szynki faszerowane
- Delikatne polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola
- Pieczeń ze schabu pachnąca grzybami
- Tradycyjny kotlet schabowy
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami z pałacowej spiżarni
- Piers kurczęcia z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Piers kurczęcia ze szpinakiem i serem typu feta
- Medaliony z piersi kurczęcia z sosem kurkowym
- Sznyceł z indyka z suszonymi owocami i sosem Porto
- Kotlet de volaille z ziołami, tryskający masłem cytrynowym
- Filet z pstrąga ze świeżym tymiankiem i sos tatarski lub w złotych płatkach migdałów
- Karp ze Ślesina w szarym sosie z pieczarkami
- Faszerowane pieczarki portobello z płatkami migdałów ✓
- Potrawka warzywna podana w vol-au-vent z ciasta francuskiego okraszona parmezanem ✓
- Jako uzupełnienie półmisków proponujemy mieszane pierogi ręcznie lepione ✓

ZA DOPEŁATĄ 20 ZŁ OD OSOBY ASORTYMENT DAŃ GŁÓWNYCH WZBOGACAMY O EKSKLUZYWNE DANIA

- Łosoś lub jesiotr pieczony w całości serwowany przez kucharzy i kelnerów
- Zrazy wołowe zawijane polskie
- Kaczka duszona z jabłkami
- Delikatna wołowina marynowana w Żubrówce w sosie z zielonego pieprzu
- Bitki cielęce w sosie z borowikami

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH

- ziemniaki gotowane, ziemniaki smażone, frytki, złociste kromki, delikatne kluski przesmażane ze szpinakiem i czosnkiem, kluski francuskie, ryż z warzywami, kasza
- marchewka z groszkiem, warzywa gotowane na parze (brokuły, kalafior), snopki fasolki szparagowej, kapusta zasmażana biała, kapusta czerwona słodko-kwaśna, pieczone buraczki aromatyzowane skórka pomarańczy, bukiety kolorowych surówek, kompozycje sałat z winogretem

DESER WESELNY

- Ciasto w wybranym asortymencie - 5 gatunków
- Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną
- Lody waniliowe z owocami i bitą śmietaną
- Delikatne Tiramisu
- Ptasie mleczko z musem owocowym
- Puszysty krem czekoladowy z nutą pomarańczową

PRZEKĄSKI NA ZIMNO DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU, SERWOWANE W STOŁY GOŚCI LUB W BUFECIE

- Półmisek mięs na zimno: indyk pieczony w miodzie i kminku, karkówka nadziewana wędzonymi śliwkami, schab pieczony w ziołach i korzennej musztardzie, boczek pieczony
- Kompozycja serów z winogronami i bakaliami ✓
- Doprawiony tatar wołowy na razowej grzance
- Paszтет z prosięcia z kcyńską musztardą
- Szynka po rusku
- Roladki z wędzonego łososia
- Pstrąg w zalewie słodko-kwaśnej
- Dorsz po grecku z obfitością warzyw
- Solony śledź w trzech smakach: w oleju, w śmietanie, w buraczkach
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku

PRZEKĄSKI W GALARECIE

- Ozorki z musem chrzanowym i marynatami
- Indyk marynowany w occie gruszkowym z sosem żurawinowym
- Delikatne mięso cielęce na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym
- Karkówka faszerowana warzywami
- Schab gotowany w ziołach w asyście warzyw
- Kurczak nadziewany orzechami i rodzynkami
- Pstrąg z cytryną i koprem
- Dorsz z warzywami

SAŁATKI

- Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto ✓
- Sałatka grecka ✓
- Sałatka z pieczonych buraków z mięną i serem typu feta podana na rukoli ✓
- Sałatka z młodego szpinaku z pomarańczą, serem z niebieską pleśnią i sosem balsamicznym ✓
- Sałatka z grillowanym kurczakiem, miks sałat, świeży szpinak, ser dojrzewający z dipem sezamowym

GORĄCE POSIŁKI PO PÓŁNOCY, SERWOWANE W STOŁY GOŚCI LUB W BUFECIE

Ok. godziny 1:00 do wyboru:

- *Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami*
- *Żur kujawski na zakwasie*
- *Pikantne flaki wołowo - wieprzowe*
- *Zupa gulaszowa*

Ok. godziny 2:00 do wyboru:

- *Golonki w kapuście*
- *Szaszłyki drobiowe serwowane ze szpady*
- *Staropolski bigos z kilkoma gatunkami mięs*
- *Kaszanka na ciepło z konfiturą z czerwonej cebuli*

Ok. godziny 3:00 do wyboru:

- *Barszcz czerwony z kołdunami*
- *Żur kujawski na zakwasie*
- *Pikantne flaki wołowo - wieprzowe*
- *Zupa gulaszowa*

Pieczywo i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących
Z przyjemnością przygotowujemy inne potrawy według Państwa życzenia

OFERTA ZAWIERA

- *Wino musujące na toast*
- *Zupę 1 porcja/osobę*
- *Danie główne 4 porcje/osobę*
- *Dodatki do mięs 3 porcje/osobę*
- *Ciasto 3 kawałki/osobę lub 1 deser/osobę*
- *Przekąski zimne 6 porcji/osobę*
- *Po północy 3 ciepłe posiłki/osobę*
- *Napoje ciepłe bez ograniczeń (wybór kaw i herbat)*
- *Napoje zimne -woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń*
- *Serwety w wybranej kolorystyce i świece*
- *Profesjonalną obsługę kelnerską*
- *Apartament dla Pary Młodej*
- *Szatnię i toalety*
- *Parking*
- *Możliwość organizacji ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze*
- *Plener i wnętrza pałacu na sesję zdjęciową*

OFERTA NIE ZAWIERA

- *Tortu*
- *Alkoholi*

DO OFERT WESELNYCH PROPONUJEMY ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ

- *Live cooking*
 - *Kuchnia włoska z owocami morza*
 - *Grill na tarasie: mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy*
- *Kompozycja ryb wędzonych*
- *Stół biesiadny zastawiony tradycyjnymi wędlinami, wiejskimi kiełbasami, pieczonymi pasztetami, smalcem, ogórkami i wiejskim chlebem, z szynką Podkomorzeżego krojoną przez Gości*
- *Dzika piezzonego, prosiaka faszerowanego, soczystą szynkę, indyki faszerowane pieczone w całości*
- *Tort weselny*
- *Suchy lód i fajerwerki do tortu*
- *Bufety słodkie z mini deserami*
- *Fontannę czekoladową z owocami, m.in. truskawki, ananas, melon, brzoskwinie, winogrona, sery i krakersy*
- *Owoce na gerydonach (150g/300g)*
- *Piwo z kija*
- *Włoskie wino musujące z kija*
- *Weselny open bar*
- *Serwis dostarczonego przez Państwa alkoholu*
- *Wystrój stołów w wybranej kolorystyce z żywymi kwiatami (w cenie wystrój stołów bez kwiatów)*
- *Pokoje hotelowe dla Gości weselnych*
- *Wniesienie własnej dekoracji zewnętrznej*
- *Organizacja cywilnej ceremonii ślubnej*
- *Rzutnik multimedialny z ekranem*
- *Fotobudkę*

WESELNY OPEN BAR

OPCJA I

wino czerwone i białe, serwowane do obiadu

piwo, wódka Sobieski, Wyborowa 45,00 zł/osobę lub wódka Finlandia 55,00 zł/osobę, serwowane bez ograniczeń

OPCJA II

wino czerwone i białe

piwo, wódka Sobieski, Wyborowa 60,00 zł/osobę lub wódka Finlandia 70,00 zł/osobę serwowane bez ograniczeń