

Wesele Przyszłościowe

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą przez mistrza Twardowskiego
- Wino musujące na toast
- **Finger food** – drobne przekąski serwowane przez kelnerów w trakcie powitania gości

PRZYSTAWKA DO WYBORU, SEROWANE NA TALERZU

- Paszтет z kaczki w aromacie pomarańczy z sosem cumberland
- Carpaccio z rostbefu sezonowanego minimum 14 dni
- Półgęsek z sosem malinowym
- Łosoś wędzony z musem chrzanowym i grzanką

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH

- Zupa serowa wzbogacona szynką i pomidorami
- Zupa orientalna z mleczkiem kokosowym i kurczakiem
- Francuska zupa cebulowa
- Krem z pietruszki i topinamburu
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec, lipiec)
- Krem z dyni (sezonowo: wrzesień, październik, listopad)
- Bursztynowy rosół ze swojskim makaronem

chętnie przygotujemy każdą inną zupę według Państwa życzenia

DANIE GŁÓWNE, SERWOWANE W FORMIE ATRAKCJI PRZEZ KUCHARZY PRZY GOŚCIACH

- Maślane indyki pieczone w całości, miodowe warzywa i owoce suszone, sos żurawinowy

BUFET GORĄCY JAKO UZUPEŁNIENIE DANIA GŁÓWNEGO

- Zrazy wołowe faszerowane zgodnie z polską tradycją, ziemniaki gotowane / perłowa kasza
- Polędwiczki wieprzowe z pleśniowym serem gorgonzola, pene z bazyliowym pesto
- Polędwiczki wieprzowe zapiekane z pomidorem pod plasterkami mozzarelli, kluski przesmażone ze szpinkaiem i czosnkiem
- Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona w asyście warzyw, ziemniaki pieczone
- Pieczeń ze schabu z leśnymi grzybami, ziemniaki gotowane
- Kotlet schabowy po chłopsku, ziemniaki smażone
- Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami, kopytka ziemniaczane
- Dorsz w pomidorach z czarnymi oliwkami, kluski francuskie
- Pierogi różnego rodzaju
- Łosoś z grill z sosem śmietanowym z borowikami / koperkowym, gnocchi
- Kaczka pieczona z jabłkami, kluski lane
- Pierś drobiowa faszerowana grzybami w sosie śmietanowym z kurkami, pene z bazylikowym pesto

Powyższe dania serwujemy z odpowiednimi sosami i dodatkami

BUFET SŁODKI

- Ciasto w wybranym asortymencie
- Tiramisu
- Panna cotta z sosem z owoców leśnych
- Krem czekoladowy
- Krem z mango
- Krem waniliowy

LEKKIE PRZEKĄSKI NA ZIMNO DO WYBORU W DOWOLNEJ ILOŚCI ASORTYMENTU SERWOWANE W BUFECIE BOCZNYM

- Swojski talerz mięs na zimno - indyk pieczony faszerowany, karkówka nadziewana wędzonymi śliwkami, schab pieczony z grzybami
- Deska serów serwowana z winogronami i bakaliami (cztery gatunki serów)
- Czeska topinka, doprawiony tatar wołowy na razowej grzance
- Rostbef w sosie jogurtowo-czosnkowym
- Delikatny pasztet z dziczyzny z żurawiną
- Szparagi w szynce
- Szynka wg ruskich
- Szynka z musem śmietanowo-chrzanowym
- Szynka parmeńska z melonem
- Indyk nadziewany żurawiną i winogronami
- Karkówka faszerowana warzywami – brokuł, kalafior, cukinia, marchew
- Schab gotowany w ziołach w asyście z warzyw w galarecie
- Ozorki w galarecie
- Delikatne mięsa w galarecie na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym
- Terina z kurczaka z warzywami z odrobiną galarety
- Rolada drobiowa nadziewana orzechami i rodzynekami pod klarowną galaretą
- Łosoś wędzony z delikatnym musem chrzanowym na pumperniku
- Łosoś gotowany ze szparagami i cytryną w galarecie
- Pstrąg w galarecie
- Pstrąg zalany (ryba w zalewie słodko-kwaśnej)
- Ryba po grecku z obfitością warzyw
- Solony śledź w trzech smakach (w oleju lnianym, w śmietanie, w pomidorach)
- Śledź w śmietanie z cebulą i jabłkiem na pieczonym ziemniaku
- Tatar z marynowanego śledzia z papryką i korniszonem na razowym chlebie
- Pomidory z serem mozzarella i świeżą bazylią
- Sałatka grecka
- Sałatka z krewetkami koktajlowymi i awokado
- Sałatka z grillowanym kurczakiem (wytrawna)

Za dodatkową opłatą asortyment przekąsek na zimno wzbogacamy o:

- sushi
- ostrygi

PO PÓŁNOCY DO WYBORU

- **Live cooking z owocami morza w stylu włoskim:**
krewetki, mule, makarony, suszone pomidory, oliwki, kapary, świeże zioła
- **Grill w ogrodzie:**
mięsiwa, ryby, warzywa, sosy, dipy

Live cooking oraz grill w ogrodzie to kulinarny sposób na uatrakcyjnienie Państwa uroczystości. To również szansa na podpatrzenie pracy mistrzów kuchni. Goście wybierają składniki, z których kucharz przygotowuje danie na ich oczach. Gotowanie na żywo stało się jedną z głównych atrakcji uroczystości weselnych.

GORĄCY POSIŁEK W BUFECIE BOCZNYM

Ok. godziny 2:30 do wyboru:

- Barszcz czerwony jak rubin z kołdunami
- Żur polski taki, że dech zapiera
- Flaki z pieprzykiem
- Zupa gulaszowa

Pieczyno i masło podajemy do przekąsek zimnych i gorących.

CENA ZAWIERA

- Wino musujące na toast
- Przystawka 1 porcja/osobę
- Zupę 1 porcja/osobę
- Dania główne 4 porcje/osobę
- Dodatki do mięs 3 porcje/osobę
- Bufet słodki: ciasto 2 kawałki /osobę oraz 3 mini desery/osobę
- Przekąski zimne 6 porcji/osobę
- Po północy live cooking lub grill oraz 1 ciepły posiłek/osobę
- Napoje ciepłe bez ograniczeń (kawa, wybór herbat)
- Napoje zimne - soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy, woda gazowana i niegazowana bez ograniczeń
- Wystrój stołów w wybranej kolorystyce (zieleń, ecru, bordo, róż, łosoś)
- Apartament dla Pary Młodej

CENA NIE ZAWIERA

- Tortu
- Alkoholi

Wyrażamy zgodę na dostarczenie przez Państwa ciasta, tortu i alkoholi