

Wesele Współczesne

POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą przez mistrza Twardowskiego
- Wino musujące na toast

ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH

- Bursztynowy rosół ze swojskim makaronem
 - Bulion/barszcz z pasztecikiem
 - Klarowny barszcz z kołdunami
 - Francuska zupa cebulowa
 - Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec, lipiec)
 - Krem z dyni (sezonowo: wrzesień, październik, listopad)
- *chętnie przygotujemy każdą inną zupę według Państwa życzenia*

DANIE GŁÓWNE DO WYBORU, SERWOWANE NA TALERZACH

- Delikatna wołowina w sosie z zielonego pieprzu, gratina i marchewką glazurowaną
- Udo z kaczki, kopytka z dodatkiem żurawiny, czerwona kapusta
- Sakwa Twardowskiego – polędwiczki wieprzowe faszerowane prawdziwkami, pieczony ziemniak, buraczki na ciepło
- Pierś kurczaka z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów, kluski francuskie, warzywa na parze
- Polędwiczki wieprzowe nadziewane wędzonymi śliwkami, owinięte bekonem, pikantny ryż, szaszłyk warzywny z grilla

BUFET GORĄCY JAKO UZUPEŁNIENIE DANIA GŁÓWNEGO

- Zrazy z szynki wieprzowej 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

Za dopłatą 10 zł od osoby asortyment dań głównych wzbogacamy o ekskluzywne dania:

- Łosoś z grill z sosem śmietanowym z borowikami / koperkowym, gnocchi
 - Kaczka pieczona z jabłkami, kluski lane
 - Kruchutkie zrazy wołowe bite faszerowane zgodnie z polską tradycją, ziemniaki gotowane / perłowa kasza
 - 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 3 rodzajów
- 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 rodzynkami 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)

GORĄCE POSIŁKI SERWOWANE PO PÓŁNOCY SERWOWANE W BUFECIE BOCZNYM

Ok. godziny 1:00 do wyboru:

- Golonki w kapuście
- Udko kurczaka pieczone w pieczarkach
- Ragout z indyka
- Staropolski bigos, biała kiełbasa

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
- Zupę 1 porcja/osobę
- Danie 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 2 ciepłe posiłki/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