

# OFERTA SIELSKIE WESELE STODOŁA (12.00-22.00)

## MENU

### POWITANIE

- Tradycyjne powitanie chlebem i solą
- Wino musujące na toast

### ZUPA DO WYBORU, SERWOWANA W BULIONÓWKACH

- Królewski rosół z kluseczkami
- Krem z pomidorów i pieczonej papryki z mascarpone ✓
- Francuska zupa cebulowa z grzanką
- Krem z białych warzyw z prażonymi migdałami ✓
- Krem z pieczonej pietruszki z oliwą truflową ✓
- Krem szparagowy z prażonymi migdałami (sezonowo: maj, czerwiec) ✓

### DANIE GŁÓWNE JEDNO DO WYBORU, SERWOWANE NA TALERZU

- Ligawa gotowana w bulionie warzywnym, sos bearnaise, kluski francuskie, karmelizowana marchew i szalotka
- Delikatna wołowina marynowana w Żubrówce w sosie z zielonego pieprzu, gratina ziemniaczana, marchewka glazurowana
- Udo kaczki duszone z jabłkami, kopytka, czerwona kapusta
- Pierś kurczęcia z farszem z sera camembert i suszonych pomidorów, kluski francuskie, torcik warzywny
- Pieczeń z antrykotu, gratina ziemniaczana, grillowane warzywa

### DANIA WEGETARIAŃSKIE JEDNO DO WYBORU, SERWOWANE NA TALERZU ✓

- Potrawka warzywna podana w vol-au-vent z ciasta francuskiego oprószone parmezanem
- Ravioli z ricottą i szpinakiem oraz pomidorkami cherry
- Stek z buraka, puree z pietruszki, frytki z batata

## **BUFET GORĄCY, SERWOWANY PRZEZ CAŁĄ UROCZYŚTOŚĆ**

- *Zrazy wołowe zawijane polskie, ziemniaki gotowane lub kasza perłowa*
- *Delikatne polędwiczki wieprzowe nadziewane śliwką oraz owijane bekonem, gratina ziemniaczana*
- *Golonka w zalewie miodowo – czosnkowej pieczona w asyście warzyw korzennych, pieczone ziemniaki*
- *Pieczeń ze schabu pachnąca grzybami, gratina ziemniaczana*
- *Pieczeń z karkówki nadziewana wędzonymi śliwkami z pałacowej spiżarni, kopytka ziemniaczane*
- *Medaliony w sosie śmietanowym z kurkami, penne z bazyliowym pesto*
- *Dorsz saute na plasterkach grillowanej cukinii, kluski francuskie, sos szafranowy*
- *Łosoś z grilla z sosem chardonnay lub koperkowym, gnocchi podane z suszonymi pomidorami, rukolą i oliwą ziołową*
- *Strogonow z boczniaka* ✓
- *Mieszane pierogi ręcznie lepione* ✓

## **BUFET SŁODKI**

- *Ciasto w wybranym asortymencie - 3 gatunki*
- *Sernik z białą czekoladą na maślanych ciasteczkach*
- *Delikatne Tiramisu*
- *Ptasie mleczko z musem owocowym*
- *Puszysty krem czekoladowy z nutą pomarańczową*

## **BUFET ZIMNY DO WYBORU,**

- *Płatki pieczonego rostbefu w sosie jogurtowo-czosnkowym*
- *Prosciutto z soczystym melonem*
- *Półmisek mięs na zimno*
- *Kompozycja serów z winogronami i bakaliami* ✓
- *Doprawiony tatar wołowy na razowej grzance*
- *Pasztet z prosięcia z kcyńską musztardą*
- *Klopsiki marynowane w occie*
- *Mini burgery wołowe lub wegetariańskie*
- *Tortilla z kurczakiem*
- *Tortilla wegetariańska* ✓
- *Rogaliki francuskie z szarpaną wieprzowiną i warzywami*
- *Ciasto francuskie z szynką dojrzewającą*
- *Ciasto francuskie ze szpinakiem i serem typu greckiego* ✓
- *Szynka z sałatką jarzynową*
- *Wędzony łosoś z musem chrzanowym na zielonym biszkopcie*
- *Pstrąg w zalewie słodko-kwaśnej*
- *Rogaliki francuskie z wędzonym łososiem oraz musem chrzanowym*
- *Dorsz po grecku z obfitością warzyw*
- *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 na kiszonych ogórkach z musem chrzanowym*
- *Karkówka faszerowana warzywami*
- *Pstrąg z cytryną i koprem*
- *Pstrąg z limonkowym sosem*
- *Dorsz z warzywami*

## **SAŁATKI**

- *Caprese, pomidory przekładane mozzarellą z bazyliowym pesto* ✓
- *Sałatka grecka* ✓
- *Sałatka z pieczonych buraków z miętą i serem typu feta podana na rukoli* ✓
- *Sałatka z karmelizowaną cieciorą, rukolą, papryką, cukinią, czerwoną cebulą* ✓
- *Sałatka z grillowanym kurczakiem, miks sałat, świeży szpinak, ser dojrzewający z dipem sezamowym*

## **GORĄCE POSIŁKI, SERWOWANE W OGRODZIE W FORMIE ATRAKCJI**

**Live cooking** to kulinarny sposób na uatrakcyjnienie Państwa uroczystości. To również szansa na podpatrzenie pracy mistrzów kuchni.

Sielskie otoczenie naszej Stodoły stanowi jej główny atut.

W tym miejscu właśnie możecie Państwo spędzić wspólnie czas przy nastrojowym ognisku, kosztując smakołyków przygotowanych przez naszych kucharzy.

### **Ok. godziny 20:00**

- *ognisko*
- *grill w ogrodzie (karkówka, kielbasa własnego wyrobu, szaszłyki, pieczone ziemniaki, grillowane warzywa, sałatki)*

### **zupa podana w żeliwnym kociołku na ognisku, do wyboru**

- *Bogracz węgierski*
- *Żur kujawski na zakwasie*
- *Pikantne flaki wieprzowe*
- *Zupa gulaszowa*

*\*Pieczywo i masło podajemy do przekąsek zimnych\**

*\*Z przyjemnością przygotowujemy inne potrawy według Państwa życzenia\**

## **OFERTA ZAWIERA**

- *Kompleksową opiekę managera na poszczególnych etapach przyjęcia*
- *Wino musujące na toast otwierane za pomocą szabli*
- *Zupę 1 porcja / osobę*
- *Dania gorące 4 porcji / osobę (danie główne serwowane na talerzu oraz bufety gorące)*
- *Dodatki do mięs 3 porcji / osobę*
- *Wino białe i czerwone serwowane do obiadu bez ograniczeń*
- *Bufet słodki: ciasto 100 gramów / osobę oraz 2 mini desery / osobę*
- *Przekąski zimne 6 porcji / osobę*
- *2 ciepłe posiłki / osobę serwowane w formie atrakcji w ogrodzie*
- *Napoje ciepłe bez ograniczeń - wybór kaw i herbat z ekspresu (cappuccino, espresso, crema)*
- *Wodę mineralną z cytryną i miętą bez ograniczeń*
- *Serwis dostarczonego alkoholu bez dodatkowych opłat*
- *Wybrane elementy dekoracji stołów: obrusy, lampiony, świece, serwety*
- *Sztalugę z lustrem w złotej ramie do ekspozycji planu stołów*
- *Elementy dekoracji ogrodu: lampiony, taras z kompletami wypoczynkowymi i leżakami*
- *Ognisko*
- *Apartament dla Pary Młodej*
- *Duży plac zabaw*
- *Szatnię i toalety*
- *Parking*
- *Miejsce na organizację ceremonii ślubnej i błogosławieństwa w plenerze*
- *Plener i wnętrza pałacu na sesję zdjęciową*

**OFERTA OBOWIĄZUJE OD 20 – TEGO MAJA DO 20 – TEGO WRZEŚNIA**