

OPCJA II 190ZŁ/OS.

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru)

- Domowy rosół z kluseczkami drobiowymi
- Cappuccino z pomidorów z nutką pomarańczy
- Zupa borowikowa z kluskami lanymi
- Krem z pieczonej papryki z chipsami chlebowymi

Danie główne (podane półmiskowo, dwa rodzaje do wyboru)

- Polędwiczka wieprzowa w sosie pieprzowym
- Schab po kasztelańsku w sosie z darów runa leśnego
- Roladka z wieprzowiny nadziewana brokulem i papryką
- Fileciki drobiowe marynowane w ziołach z bazyliowym

Dodatki (dwa rodzaje do wyboru)

- Talarki ziemniaczane
- Pieczone ziemniaki z ziołami
- Białe kluski z masłem pietruszkowym
- Ryż z warzywami
- Puree ziemniaczane ze szczypiorkiem

Surówki (dwa rodzaje do wyboru)

- Surówka z marchewki, rzodkiewki i ogórka
- Surówka z selera i gruszki
- Surówka z marchwi z chrzanem i jabłkiem
- Surówka z kapusty pekińskiej, pomidora i pora
- Sałatka z białej kapusty z kukurydzą i brokulem
- Sałatka z czerwonej kapusty z papryką i świeżą kolędą

Zimne przekąski (sześć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu (karkówka, schab, rolada z boczku)
- Półmisek wędlin aromatyzowanych dymem wędzarniczym
- Kruche babeczki ziołowe z łososiem
- Terina ze szczupaka z mussem limonkowym
- Rożki szynkowe z kremem brokułowym
- Rolada z kurczaka z brokułami i fetą
- Pieczone filety z drobiu z sosem tatarskim
- Filety śledziowe z cebulką i papryką
- Filety śledziowe w śmietanie z dodatkiem jabłka
- Filety rybne w glazurze pomidorowo-cebulowej
- Pasztet staropolski z borowikami
- Pasztet z żurawiną w sakiewkach z ciasta francuskiego
- Galantyny z pieczonym indykiem i brokulem
- Wędzone śliwki zawijane w bekonie
- Łosoś wędzony podany w rozmarynowym naleśniku na sosie szczypiorkowym
- Terrina ze szczupaka
- Ryby wędzone
- Jajka faszerowane na sosie kukurydzianym
- Deska serów gatunkowych z orzechami i winogronami

Powitanie Młodej Pary chlebem i solą Powitanie Gości weselnych lampką wina musującego



Sałatki (trzy do wyboru)

- Bukiet kruchych sałat z marynowaną w ziołach fetą oraz sosem winegret w towarzystwie świeżych warzyw
- Sałata rzymska z grillowanym kurczakiem, orzechami nerkowca oraz sosem ziołowym
- Sałatka Caprese z emulsją bazyliową
- Sałatka z wędzonym filetem kurczaka z dzikim ryżem
- Tradycyjna sałatka jarzynowa z sosem majonezowym
- Sałatka z tuńczykiem i chrupiącą papryką
- Rucola z pomidorkami koktajlowymi i serem pleśniowym w sosie balsamicznym

Dodatki

- Pieczywo mieszane
- Sosy: ówki z chrzanem, tatarski

Napoje

- Kawa, herbata - **bez ograniczeń**
- Sok owocowy (1l/os), Woda mineralna (1l/os)
- Wódka czysta (butelka 0,5l na parę) (Bols, Wyborowa, Krupnik biały)

I kolacja gorąca (w formie szwedzkiego bufetu – cały zestaw)

- Frykadelki z indyka w sosie miodowo - musztardowym
- Pieczony dorsz z warzywami julienne
- Pieczona karkówka w sosie cebulowym
- Ziemniaki z wody
- Marchewka z groszkiem lub fasola szparagowa z masłem koperkowym

II kolacja gorąca (jedno danie do wyboru)

- Zraz wieprzowy na zasmażanej kapuście podany z pieczonym ziemniakami
- Szpady z kurczaka podane na kolorowym ryżu z warzywami
- Filet kurczaka glazurowany w miodzie podany z sosem meksykańskim, ziemniaki opiekane, surówka z kapusty pekińskiej

III kolacja gorąca (jedno danie do wyboru)

- Staropolski żur na tartym chrzanie
- Zupa węgierska
- Barszcz czerwony z pasztecikiem