

OPCJA III 220ZŁ/OS.

OBIAD

Zupa (jedna do wyboru)

- Rosół królewski z lazankami i pieczonym kurczakiem
- Krem ze szparagów z nutką oliwy cytrynowej
- Zupa kurkowa z lanymi kluseczkami
- Orientalny rosół z kaczki z selerem naciowym i makaronem ryżowym

Danie główne (podane półmiskowo, dwa rodzaje do wyboru)

- Pieczeń z szynki w sosie borowikowym
- Filet kaczki confi z pieczonym jabłkiem i goździkami
- Połędwiczka wieprzowa na salsie paprykowej
- Zawijasy z indyka faszerowane serem pleśniowym i pomidorami
(do mięs podajemy dwa rodzaje sosów)

Dodatki (dwa rodzaje do wyboru)

- Pieczone ziemniaki podane z bulionem drobiowym
- Puree ziemniaczane z maselkiem i śmietaną
- Ziemniaki z wody z okrasą
- Ziemniaki opiekane z marchewką
- Kluski białe z koperkiem
- Kasza gryczana z ziołami i twarogiem

Surówki (dwa rodzaje do wyboru)

- Surówka z marchwi z pomarańczą
- Kruche sałaty z sosem jogurtowym
- Kapusta pekińska z warzywami i pieczoną papryką
- Surówka z białej kapusty z porem i kukurydzą
- Sałatka z kalafiora z jabłkiem i czosnkiem
- Kapusta czerwona na ciepło z wiśniami

Zimne przekąski (sześć do wyboru)

- Półmisek mięs pieczonych własnego wyrobu (karkówka, schab, rolada z boczku)
- Półmisek wędlin aromatyzowanych dymem wędzarniczym
- Melon z szynką prosciutto i ziołowym dipem
- Rolada z łososia ze szpinakiem
- Tymbaliki drobiowe z jajkiem przepiórczym i kawiozem
- Terina z sandacza z paluszkami krabowymi
- Paszтет staropolski z borowikami zapiekany w cieście francuskim
- Śledź w miodzie z rodzynkami
- Jaja faszerowane musem chrzanowym i białymi szparagami
- Łosoś w galarecie z kaparami
- Galaretki wieprzowe z pieczonymi warzywami
- Paszтет z sosem żurawinowym
- Marynowane filety śledziowe w konfiturze z czerwonej cebuli
- Ryby wędzone

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



Sałatki (trzy do wyboru)

- Mieszane liście sałat z arbuзем, granatem i serem lazur
- Rwane liście sałat z chrupiącym kurczakiem i sosem jogurtowym
- Sałatka z serem wędzonym i suszonymi pomidorami
- Sałatka z tuńczykiem i papryką w czerwonym Pesto
- Sałatka Caprese z emulsją bazylikową
- Sałatka z melona z prażonymi ziarnami i wędzonym pstragiem
- Sałatka z pieczonego bekonu, ogórka i pomidorów cherry

Dodatki

- Pieczywo mieszane
- Sosy: ćwikła 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)

- Fileciki kurczaka w cieście z pestkami dyni
- Grillowane roladki ze schabu z żurawiną i serem camembert w sosie ziołowym
- Duszony łosoś w sosie orientальnym
- Ryż z warzywami julienne
- Kalafior z masłem sezamowym

II kolacja gorąca

- Płonąca kita na zasmażanej kapuście z leśnymi grzybami serwowana przez Kucharza (dodatki-chleb, musztarda, chrzan)

III kolacja gorąca (jedno danie do wyboru)

- Staropolski żur na tartym chrzanie aromatyzowany majerankiem z białą kielbasą i jajkiem
- Zupa gulaszowa w chrupiącym chlebkę
- Boeuf strogonow
- Barszcz czerwony z tartą z kiszoną kapustą i kminkiem