

## **Menu na uroczystość weselną w 2021 i 2022.**

**Cena : 200 zł /osobę**

### **ZUPA (1 do wyboru):**

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem pieczarkowy
- Krem z zielonego groszku
- Krem pomidorowy
- Krem Nelusco z prażonymi płatkami migdałowymi i kawałkami kurczaka
- Krem z grzybów leśnych
- Krem cukiniowy
- Krem ziołowy
- Krem z dyni z imbirem
- Krem węgierski

### **DANIE GŁÓWNE**

**(3,5 porcje mięsa na osobę – 7 rodzajów do wyboru):**

- De volaille z masłem
- Tradycyjny zraz wielkopolski (rolada z karkówki z ogórkiem, boczkiem oraz cebulką)
- Pieczeń z karkówki z sosem
- Fantazja z indyka
- Filet z piersi indyka w złocistej panierce z ananase
- Kotlet schabowy panierowany z pieczarkami
- Kotlet włoski
- Kotlet sycylijski
- Schab po chłopsku
- Schab pasterski
- Kotlet szwajcarski
- Polędwica wieprzowa w sosie śmietanowo-kurkowym
- Grillowany filet z kurczaka z warzywami
- Faszerowane udka kurczaka
- Pieczone piersi kaczki z jabłkami i żurawiną
- Drób gotowany (w potrawce)
- Kotlet Verona ze szpinakiem
- Polędwiczki wieprzowe w sosie musztardowym
- Schab w cieście piwnym
- Filet z indyka zapiekany z warzywami i żółtym serem
- Sakiewki schabowe z pieczarkami i serem
- Zraz staropolski – wołowy

### **DODATKI SKROBIOWE**

**(3 rodzaje do wyboru):**

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Frytki
- Pyzy
- Smażone ziemniaczki z boczkiem
- Kopytka ziemniaczane
- Kluski śląskie
- Kulki ziemniaczane
- Pikantne ziemniaczki w skórkach
- Talarki ziemniaczane

### **BUKIET SURÓWEK**

**(3 rodzaje do wyboru):**

- Z kapusty pekińskiej
- Z buraczków z cebulką
- Meksykańska
- Koperkowa
- Marchewka z ananasem, brzoskwinia lub jabłkiem
- Surówka z selera z brzoskwinia
- Surówka z pora
- Surówka z kapusty kiszanej

### **WARZYWA NA CIEPŁO**

**(1 rodzaj do wyboru):**

- Buraczki zasmażane
- Modra kapusta
- Biała kapusta
- Mix warzyw parowanych (brokuł, mini marchewka, fasolka)
- Marchewka z groszkiem
- Warzywa grillowane

### **SOS PIECZENIOWY**

### **DESER**

**(2 rodzaje do wyboru):**

- Lody waniliowe z gorącym sosem malinowym
- Lody czekoladowe z gorącą wiśnią
- Szarlotka z własnego wypieku z kulką lodów i sosem czekoladowym
- Sernik z własnego wypieku z czekoladą i malinami

- Tarta owocowa z własnego wypieku
- Sałatka owocowa

### **ZIMNY BUFET**

**(3 porcje na osobę – 6 rodzajów do wyboru):**

- Schab ze śliwką
- Rolada drobiowa z pieczarkami
- Galarek drobiowy
- Filet z indyka z farszem porowo – serowym
- Szparagi w szynce
- Peklowana karkówka z sosem chrzanowym
- Deski wiejskich wędlin
- Jajo w szynce
- Sałatka w szynce,
- Pstrąg w galarecie
- Łosoś w galarecie
- Śledzik pod pierzynką
- Ryba w sosie greckim
- Sałatka grecka
- Sałatka jarzynowa
- Sałatka niemiecka pieczywo, masło
- Mix sałat kolorowych z kurczakiem grillowanym i grzankami zielowymi
- Sałatka brokułowa
- Sałatka gyros
- Sałatka wiejska
- Sałatka duńska
- Przekąska tatarska (serwowana sezonowo)

Wybór pieczywa, masło

### **TORT WESELNY** (we własnym zakresie)

### **KOLACJA**

**Zupa (1 do wyboru)**

- Barszcz z pasztecikiem
- Gulaszowa
- Żurek na naturalnym zakwasie
- Zupa ziemniaczana
- Flaki
- Boeuf Strogonow z kluskami
- Barszcz ukraiński

**Dania mięsne (2 porcje na osobę – 4 rodzaje do wyboru):**

- Golonka peklowana z kapustą zasmażaną
- Golonka po bawarsku
- Piekielne żeberka
- Pieczone żeberka glazurowane miodem
- Schab babuni
- Udka smażone w ziołach
- Szaszłyki drobiowe
- Kiełbaski grillowane
- Uda faszerowane warzywami
- Krokiet z kapustą i grzybami
- Bigos staropolski
- Kapusta z grzybami
- Mix pierogowy

**Dania ekstra do wyboru 1 rodzaj:**

- Udziec płonący
- Schab faszerowany słoniną
- Indyk pieczony
- Kaczka nadziewana jabłkami
- Sandacz z warzywami

**Dodatki:**

Ryż po turecku, chleb wiejski, pieczywo mix, ziemniaczki zasmażane, chrzan, musztarda, ketchup, sos chrzanowy, sos czosnkowy

Napoje niegazowane, kawa, herbata bez ograniczeń