

PAKIET WESELNY
SEZON 2023
CZERWONA RÓŻA

350 ZŁ

CENA PLN 350/ 1 OSOBA DOROŚŁA
CENA PLN 175/ DZIECI 3-7LAT

Przywitanie Młodej Pary chlebem i solą

Toast

Lampka wina musującego

Przystawka

(1 propozycja do wyboru)

Vitello Tonnato

Schab cielęcy w sosie Vitello Tonatto

Zupa

(1 propozycja do wyboru)

Rosół królewski z trzech rodzajów mięs makaronem

Krem ze szparagów z paluszkami grissini

Krem z białych warzyw z chipsem z beconu

Danie główne

(serwowane na parterach po 2 mięsa na osobę)

Tradycyjny kotlet schabowy

Sakiewki drobiowe z serem i masłem ziołowym

Tradycyjna rolada wołowa

Roladka góralska z oscypkiem i boczkiem

Pateczki drobiowe w sosie barbeque

Dodatki

Puree ziemniaczane z masłem i koperkiem

Gnocchi

Dufinki

Surówki

Mizeria

Surówka z marchewką i jabłkiem

Surówka Colestau

Deser

(1 propozycja do wyboru)

Lody z owocami z musem truskawkowym i bitą śmietaną

Torcik z kruszonej bezy z mascarpone kawowo-bakaliowym

Danie I

(jedna z propozycji do wyboru)

Scaloppina drobiowa z pomidorami i rozmarynem w delikatnym sosie winnym, puree ziemniaczano-warzywne, fasolka szparagowa z nutą oliwy truflowo czosnkowej

Filet z kaczki podany na linguine z musem malinowym, karmelizowaną pomarańczą

Karczek pieczony w ziołach w sosie tymiankowym podawany z ziemniakiem z pieca zapiekаныmi i modrą kapustą z rodzynkami

Danie II

Płonący udziec wieprzowy serwowany na salli przez Szefa Kuchni z kapustą zasmażaną i ziemniakami z pieca

Danie III

(jedna z propozycji do wyboru)

Estofado wieprzowe podawane z zapiekanką penne pod beszamelem z warzywami, bukiet sałat z sosem vinaigret

Arrosto di Polloz boczkiem i warzywami z boczkiem w sosie grzybowym na puree pietruszkowym z sałatką z pomidorów

Zrazy wieprzowe w sosie śmietanowo-prowansalskim, kopytka, sałatka z buraczków

Danie IV

(jedna z propozycji do wyboru)

Kwaśnica z wędzonym żeberkiem

Żur staropolski z kiełbasą i jajkiem

Flaczki wotowe po wieprzowsku

Zimna płyta

Sałatka kozia zagroda z pieczonym burakiem, rukolą i sosem z mango

Sałatka Cezar

Kompozycja śledzi marynowanych

Półmisek wędlin regionalnych

Półmisek serów z żurawiną

Kompozycja Szefa: quiche (omlet z warzywami)

Faszerowane roladki z cukinią z ricottą

Mini tortille z kurczakiem

Dorsz biały w sosie greckim z oliwkami

Galaretki drobiowo-warzywne lub wieprzowe z jajkiem

Kosz pieczywa

Patera owoców

Nielimitowany pakiet napojów bezalkoholowych

Bufet kawowo-herbaciany

Woda niegazowana z cytrusami

Woda gazowana

Soki owocowe

Napoje gazowane w szklanych butelkach

Wino do obiadu oraz alkohol w cenie menu