

PROPOZYCJE MENU WESELNEGO 200 zł/os.(cena w 2018r.)

ZUPY:

- Rosół wiejski z makaronem
- Aksamitny krem pomidorowy z bazylią z lanymi kluseczkami
- Krem z pieczarek z grzankami ziołowymi
- Szpinakowa z kluseczkami z łososia

DANIA GŁÓWNE: (4 propozycje do wyboru)

- Kotlet schabowy z ananasem i żółtym serem
- Kotlet schabowy w złocistej panierce
- Kotlet schabowy nadziewany pieczarkami, cebulą i pietruszką
- Kotlet devolaille z masłem i koperkiem
- Kotlet devolaille z masłem i serem
- Kotlet cordon blue drobiowy (szynka, ser, masło)
- Rolada z kury faszerowana oliwkami i kaparami
- Zrazy wieprzowe po polsku w aromacie grzybów leśnych
- Roladki drobiowe z mozzarellą i suszonymi pomidorami
- Filet z kurczaka w migdałach
- Filet drobiowy pod pierzynką z pomidorem i mozzarellą
- Eskalopki drobiowe z warzywami (pieczarki, marchewka)
- Roladki drobiowe z faszerowane brokułami i serem w panierce
- Kurczak po polsku faszerowany musem z wątróbkę
- Kotleciki z kurczaka w sezamie
- Kotlet mielony tradycyjny
- Kotlet mielony nadziewany pieczarkami, ogórkiem kiszonym, cebulą z sosem koperkowym
- Karczek pod pierzynką z pieczarkami, serem i cebulą
- Bitki wieprzowe w sosie własnym
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane 3 serami i szpinakiem z sosem serowo-ziołowym
- Pieczeń z karkówki w sosie myśliwskim lub chrzanowym
- Roladki rybne z mintaja nadziewane warzywami

DODATKI DO WYBORU:

- Ziemniaki tłuczone z koperkiem
- Ziemniaki opiekane w mundurkach z ziołami
- Ryż z warzywami

SURÓWKI: (3 do wyboru)

- Surówka z białej kapusty
- Surówka z kapusty pekińskiej

- Surówka z kapusty czerwonej
- Surówka z buraczków tradycyjna
- Surówka z selera z rodzynkami
- Surówka z marchwi z ananasem
- Surówka z marchwi z jabłkiem
- Zasmażana kapusta z boczkiem
- Warzywa gotowane na parze z ziołami
- Buraczki zasmażane
- Zielona sałata ze śmietaną
- Mizeria
- Marchew z groszkiem na ciepło
- Kapusta czerwona zasmażana z powidłami śliwkowymi

PRZEKASKI: (9 propozycji do wyboru)

- Bruchetty z tatarem z pieczarek i serem
- Bruschetty z pomidorami i serem
- Bruschetty z tzatzykami z czarnymi oliwkami
- Mini szaszłyki z kurczaka w cieście z dipem czosnkowym
- Kiełbaski ze śliwką w boczku
- Pomidory z mozzarellą i bazylią
- Ruloniki z szynki z kremem chrzanowym
- Ruloniki z szynki z kremem szczypiorkowym z migdałami
- Paszтет pieczony ze śliwkami
- Paszтет leśny z chutney jabłkowo- tymiankowym
- Schab po staropolsku z borówkami
- Rolada z boczku pachnąca majerankiem
- Rolada ze schabu z boczkiem z sosem tatarskim
- Galaretko drobiowo- wieprzowa
- Pieczona pierś z kurczaka ze szpinakiem podana na sałacie z sosem vinegrett
- Rolada z polędwiczek z wiśniami, kremem szczypiorkowym oraz musom drobiowym
- Ryba po grecku
- Ryba w sosie słodko-kwaśnym
- Śledź po wiejsku
- Roladki naleśnikowe ze szpinakiem, łososiem wędzonym i musom czosnkowym
- Roladki naleśnikowe ze szpinakiem czosnkowym i fetą
- Jajka faszerowane musom pieczarkowym
- Jajka faszerowane z łososiem
- Jajka w sosie tatarskim z marynowanymi grzybami leśnymi
- Jajka w sosie wiosennym
- Jajka faszerowane pastą curry
- Jajka w sosie chrzanowym
- Jajka z majonezem posypane szczypiorkiem
- Sałatka brokułowa z jajkiem, pomidorami, tartym serem, szynką, szczypiorkiem oraz dipem czosnkowym

- Sałatka jarzynowa
- Sałatka grecka
- Sałatka cezara z kurczakiem
- Sałatka gyros
- Sałatka z fasolką szparagową oraz orzechami
- Sałatka przekładana z paluszkami surmii
- Sałatka z makaronem penne (feta, ogórek, szczypior, świeża papryka, szynka, kukurydza, majonez)
- Sałatka żydowska w płatkach ogórka z chipsem bekonowym
- Mix sałat, ogórek, pomidor, cebula, ser pleśniowy, sos malinowy
- Sałatka pieczarkowa z jajkiem, ogórkiem kiszonym, czerwoną cebulą, groszkiem, jabłkiem, kukurydzą, koperkiem, majonezem i musztardą
- Sałatka z makaronem chińskim, ogórkiem konserwowym, kukurydzą, porem, serem żółtym, jajkiem, marynowanym kurczakiem, majonezem
- Ślimaczkę z szynki i sera ze szparagami z sosem tysięcy wysp
- Pieczarki faszerowane mięsem i szpinakiem zapiekane z serem
- Roladki z szynki
- Ptysie faszerowane pasztecikiem z kaczki
- Warzywa z fetą zapiekane w cieście francuskim
- Ptysie z musem z wędzonego pstrąga
- Pierogi francuskie z błękitnym serem i gruszką
- Tortille z kurczakiem

Przekąski serwowane w formie szwedzkiego stołu :

- Parfait w kruszonce migdałowej na sałatce porowej z granatem
- Tortilla z pikantną wołowiną i złocistą kukurydzą
- Sałatka z bobem i wędzonym twarogiem
- Fileciki z kaczki przalonej w soli podane na sałatce z rucoli
- Głavlax marynowany w buraczkach z chrzanową chmurką na grzance
- Indyk z kozim serem i szpinakiem z porzeczkowąokrasą
- Pieczona gęsiną marynowana w cydrze na sałatce z soczewicy
- Schab dojrzewający z koreczkami capresse
- Ogórek faszerowany tatarskim śledziowym
- Rostbef wołowy na roszonej z sosem jabłkowo chrzanowym
- Sałatka jarzynowa z salami i sosem serowym
- Humus z suszonymi pomidorami i płatkami bekonu na grzance
- Jajka faszerowane kremem Dijon
- Pomidorki z pastą z tuńczyka i czarną soczewicą
- Mus z dorsza i łososia w liściach nori
- Sesamki z podwędzonym pasztecikiem grzybowym

NA GORĄCO: (4 propozycje do wyboru)

- Fileciki z kurczaka w bekonie podane na pieczarkach w śmietanie z ryżem czosnkowym
- Żeberka w zalewie pomidorowo-miodowej z pieczonymi ziemniakami w mundurkach
- Karmelizowane żeberka ze złocistą kukurydzą
- Bryzol wieprzowy ze smażonymi pieczarkami oraz talarkami ziemniaczanymi
- Zupa z prażonych pomidorów z drobiowymi kopytkami
- Meksykańska zupa z fasolą i kukurydzą
- Żeberka marynowane w sosie barbecue
- Polędwiczki faszerowane orzechami
- Indyk z żurawiną na sosie paryskim
- Schab sous vide z borowikami
- Eskalopki z kurczaka po cygańsku
- Skrzydełka w marynacie pomarańczowo musztardowej
- Indyk w sosie słodko-kwaśnym z ryżem czosnkowym
- Kurczak na sposób chiński z ryżem
- Zupa gulaszowa z lanymi kluseczkami
- Bogracz
- Flaki wołowe na rosole
- Bigos pachnący grzybami podany z kielbaską ze śliwką w boczku
- Golonka duszona w kiszonej kapuście + (chrzan , musztarda)
- Golonka duszona z warzywami + (chrzan, musztarda)
- Pałki w bekonie oraz skrzydełka pieczone podane na warzywach w sosie koperkowym
- Medaliony z kurczaka w sosie carbonara z fasolką szparagową
- Szaszłyki z polędwiczek otulone boczkiem z sosem śliwkowym
- Gołąbki z ryżem i mięsem z sosem pomidorowym
- Barszcz z krokietem faszerowany kapustą i grzybami lub serem i pieczarkami
- Barszcz z pierogami ruskimi oraz kapustą i grzybami
- Pierogi ze szpinakiem i fetą
- Karkówka po syczańsku z zielonym ryżem
- Leczo ziemniaczane z chorizo

NA POPRAWINY PODAJEMY:

- Żurek chrzanowy z jajkiem i kielbasą
- Gulasz wieprzowy z kluskami śląskimi i kapustą kiszoną
lub
- Kwaśnica góralska
- Gulasz z kurczaka z kopytkami i surówką z kapusty pekińskiej w sosie słodko- kwaśnym

STÓŁ WIEJSKI NA KTÓRYM PODAJEMY:

- swojskie wędliny (szynka, boczek, kielbasa, kabanosy
- deska serów, smalec, ogórki kiszane, pajda chleba

oraz wszelkie smakołyki z poprzedniej nocy.

We własnym zakresie: szampan, owoce, alkohole, ciasta, tort

DODATKOWO DO STOŁU WIEJSKIEGO MOŻNA DOMOWIĆ:

- Patery ryb wędzonych 10 zł./os.
- Rolady rybne faszerowane 10 zł./os
- Terriny rybne z różnymi sosami 10 zł./os
 - Marynaty 5 zł./os.
 - Bimber 11.-90 zł.

a także

Grill na poprawiny: 15 zł/os.

- karczek
- szaszłyki drobiowe
- skrzydełka faszerowane
- śliwki w boczku
- sosy: czosnkowy, musztarda, keczup

W PAKIECIE ROZSZERZONYM DODATKOWO: 260 zł.

- ciasta (1 blaszka na 10 osób)
- tort z bitą śmietaną i owocami
- bukiet przed parą młodą
- owoce podane na stole szwedzkim
- piwo 30 l. Carlsberg
- poncz
- wino białe czerwone tzw.: house wine (półwytrawne)
- wino musujące na przywitanie
- grill na poprawiny lub mix pierogowy oraz bigos
- pokrowce na krzesła

SPECJALY SZEFA KUCHNI ZA DODATKOWĄ OPŁATĄ:

- Opiekane Carpaccio marynowane w musztardzie dijon okraszane płatkami oscypka (20 zł/os)
- Pasztet z gęsi lub kaczki z borówkami i nutą wędzonej słoniny na chutnej jabłkowo-borówkowym (10 zł/os)
- Tatar z łososia na buraczanym puree (10 zł/os.)
- Glazurowane piersi kaczki na sałatce z pęczakiem (15zł/os.)
- Matiasy na ziemniaczanej sałatce z burakami i chrzanem (8 zł./os.)
- Sałatka z polędwiczki , ziemniaków i szparagów z sosem musztardowo-miodowym (15zł/os.)
- Rolada z indyka na musie jabłkowo-chrzanowym (10 zł./os.)
- Kolorowa rolada drobiowa w liściach nori (10 zł/os.)
- Czarny kurczak na sałacie z dipem malinowo porzeczkowym (10 zł/os.)
- Sandacz w galarecie (10 zł/os)
- Gulasz z dzika podany z czerwoną kapustą z suszonymi śliwkami (20 zł/os)
- Kulebiak z sosem borowikowym (10 zł/os)
- Duet łososia i soli z suszonymi pomidorami i mozzarellą (20 zł/os)
- Sandacz w migdałach (20 zł/os)
- Łosoś otulony w szynce szwarcwaldzkiej (20 zł/os)
- Sola w sosie cytrynowo- śmietanowym (20 zł/os)
- Zupa grzybowa w chleбку (10 zł/os/)
- Barszcz z kołdunami aromatyzowanymi majerankiem (10 zł/os)
- Barszcz czerwony z uszkami (10 zł/os)
- Pierogi z gęsiną w bulionie grzybowym (10 zł/os.)
- Pierogi z kaczką i grzybami (15 zł/os.)
- Udka kaczęce confit na warzywach glazurowanych (15 zł/os.)
- Pierogi szpinakowe z łososiem i sosem porowo cytrynowym (15 zł/os.)
- Curry z indyka i kalafiora oraz brzoskwiń na ostro (10 zł/os.)
- Szaszłyki z kurczaka i ananasa marynowane w cydrze (10 zł./os.)

- Pieczony prosiak z kaszą (20 zł/os)

Pokrowiec na krzesło: 7 zł/os.

W MIESIĄCACH STYCZEŃ- LUTY WESELE Z 15% ZNIŻKĄ

W DNI POWSZEDNIE WESELE Z 10 % ZNIŻKĄ