

## Propozycja dla przyjęć weselnych / 2021 rok Menu III - 280 zł/ 1 os.

### Cena 280 zł/ 1os. obejmuje:

- tradycyjne powitanie Państwa Młodych (chlebek powitalny, kieliszki toastowe, lampka wina musującego dla wszystkich gości)
- przystawkę, obiad (zupa + danie główne 3 mięsne na półmiskach + 2 rodzaje dodatków do obiadu), deser, 3 dania gorące, rozszerzoną zimną płytę w formie bufetu, stół wiejski
- większy wybór potraw
- napoje gorące oraz napoje zimne gazowane i niegazowane – bez ograniczeń
- wynajem sali (najwcześniej od 15.00 do godziny 06.00 dnia następnego)
- obsługę kelnerską
- opiekę kierownika sali podczas przyjęcia
- pokój dla Nowożeńców
- obrusy i serwetki obiadowe
- ściankę za stołem Państwa Młodych (materiał, oświetlenie, tiul/materiał + delikatna dekoracja zielonymi gałązkami)

### Nie obejmuje:

- alkoholu (we własnym zakresie, lokal nie pobiera opłat za „wniesienie”)
- wyrobów cukierniczych (tort, ciasto, paczki dla gości – we własnym zakresie)
- dekoracji (oprócz podstawowej), noclegów oraz innych atrakcji
- opakowań na produkty pozostałe po przyjęciu

## Menu

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

Roast beef podany na rukoli pod płatkami parmezanu  
Dorsz marynowany z fenkułem na orientalną nutę (N!)  
Roladka z borowikami i beszamelem podana na sosie z cukinii z parmezanem  
Grillowana polędwica wieprzowa z sałatką z granatu i melona  
Ser camembert w cieście filo podany na knedelku z białego pieczywa  
Pomidorowy tulipan z sakiewką z szynki serano  
Tatar z łososia wędzonego z sosem miodowo-musztardowym  
Roladka z kurczaka z dodatkiem chutney dyniowo jabłkowego  
Polędwiczki z kurczaka a'la Cezar

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

Rosół z wiejskiej kury z domowym makaronem/z pierożkami  
Krem brokułowy z grzankami czosnkowymi  
Krem pieczarkowy z groszkiem ptysiowym  
Krem z buraczków z krutonami i jajkiem  
Krem z dyni z płatkami kurczaka i migdałami  
Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym  
Krem z białych warzyw i młodego czosnku z jajkiem przepiórczym  
Krem z cukinii i wędzonego łososia z paluchem z ciasta francuskiego  
Złocisty bulion z gęsiny z pulpecikami cielęcymi i makaronem marchewkowym  
Wykwintna zupa pomidorowa z serowymi grzankami  
Zupa serowo-cebulowa soubise z ziołowymi grzankami  
Zupa koperkowa z knelkami drobiowymi

### **Danie główne (3 mniejsze porcje do wyboru):**

Bite polędwiczki w sosie kurkowym  
Pierś z kaczki z sosem pomarańczowym  
Tradycyjny kotlet schabowy z pieczarkami  
Pierś z kurczaka w płatkach kukurydzianych  
Roladki wieprzowe nadziewane kapustą, boczkiem i pieczarkami w sosie kminkowym  
Pierś z kurczaka z nadzieniem szpinakowo-serowym pod chmurką sosu parmezanowego  
Rolada ze schabu otulona chrupiącym boczkiem w sosie rozmarynowym  
Kurczak na chrupiąco w sosie barbecue  
Sztufada wołowa w sosie własnym  
Kieszka a' la Dworek faszerowana indykiem z warzywami  
Kurczak w cieście francuskim z pikantnym sosem pomidorowo – paprykowym  
Pieczony schab z kostką nadziewany boczkiem z glazurowaną marchewką baby w sosie z zielonego pieprzu i żubrówki  
Polędwiczki grillowane w sosie Calvados  
Pieczeń z indyka na sosie borowikowym  
Schab peklowany nadziewany boczkiem w sosie leśnym

### **Surówki (3 do wyboru):**

Buraczki na ciepło  
Sałatka z buraczków  
Marchewka z ananase  
Seler  
Kapusta biała/czerwona  
Mizeria

### **Dodatki (2 do wyboru):**

Ziemniaki młode z koperkiem  
Ziemniaki puree  
Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem  
Kluski śląskie  
Beza ziemniaczana  
Tarta szpinakowa z cukinią i pomidorem  
Rösti

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

Mini pancakes z prażonymi jabłkami i rodzynkami, sorbetem z borówki amerykańskiej i syropem klonowym  
Marynowana gruszka z gałką lodów waniliowych w sosie czekoladowym z prażonymi migdałami  
Puchar lodowy z owocami/bakaliami i bitą śmietaną  
Panna cotta z sosem malinowym  
Szarlotka na ciepło z gałką lodów waniliowych  
Mrożony nugat z migdałami z sosem czekoladowym lub śliwkowym  
Puchar lodów waniliowych z gorącymi malinami  
Pucharek Tiramisu  
Czekoladowy fondant z gałką lodów miętowych i sosem malinowym  
Strudel jabłkowo-gruszkowy na sosie waniliowym z gałką lodów gruszkowych

### **Dania kolacyjne:**

#### **Danie I (1 do wyboru):**

Cordon Bleu  
Filet z pstrąga pod płatkami migdałowymi podany na sosie z zielonego szczypiorku  
Polędwica z dorsza z makaronem Tagliatelle w sosie winnym z bukietem warzyw  
Filet z łososia w sosie koperkowo-cytrynowym  
Szaszłyk z karkówki przekładany wędzonką i warzywami  
Szaszłyk z indyka przekładany wędzonką i warzywami  
Rolada z kurczaka z wędzoną polędwiczką wieprzową z sosem paprykowym  
Grillowany kurczak na sosie tymiankowo - miodowym  
Ragout z indyka w cieście francuskim z bukietem warzyw

**Danie II (1 do wyboru):**

Szynka Podkomorzego (Płonąca szynka serwowana przez Szefa Kuchni na Sali)

Żeberka duszone w kapuście z kminkiem

Pieczeń wieprzowa w sosie myśliwskim

Zrazy wołowe faszerowane boczkiem, cebulą i ogórkiem

Schab zakrawany z boczkiem na rumianym sosie

Roladki z kurczaka nadziewane pieczarkami, grzankami, serem i szynką

Wołowina duszona na dziko

Bitki z indyka w białym sosie

Pierś z kurczaka po toskańsku z ratatuj

**Danie III (1 do wyboru):**

Barszcz podany z krokietem/z pasztecikiem/  
z sakiwką różnaitości

Gulasz Strogonow

Żur małopolski z jajkiem i kiełbasą

Bigos myśliwego

Bogracz z kładzionymi kluskami

Zupa meksykańska

Ragout z wołowiny na ostro

Wieprzowina w porach

Blanszet cielęcy

Kwaśnica z wieprzowiną

**Dodatki do dań kolacyjnych (2 do wyboru):**

Słoneczne kluseczki

Kluski śląskie

Ryż biały/z przyprawami

Kasza gryczana

Frytki

Dufinki

Ziemniaki opiekane z czosnkiem i tymiankiem

Zapiekanka ziemniaczana

Ryżowa Gruszka

Talarki ziemniaczane

Pieczone ziemniaki z serkiem czosnkowym

Kapusta z żurawiną i czerwonym winem

Kapusta zasmażana

Sałata zielona mix

Bukiet warzyw

Surówka z kapusty czerwonej

Surówka z białej kapusty

Surówka z kiszanej kapusty

Surówka z kapusty pekińskiej

Sałatka Cezar

**Zimna płyta w formie bufetu:****Półmisek wędlin i mięs pieczonych:**

Kiełbasa wiejska, kabanos, szynka wiejska

Karczek pieczony szpikowany czosnkiem

Paszтет po staropolsku

Paszтет ze śliwką kalifornijską i żurawiną

Boczek z ziołami i musztardą francuską

Polędwica wieprzowa z imbirem i płatkami chili

**Jajka nadziewane musem (mix 3 do wyboru):**

Pieczarkowym

Tuńczykowym

Szczypiorowo-ziołowym

Chrzezanowym

Musztardowym

Z łososia wędzonego zdobione ikrą

**Sałatki (4 do wyboru):**

Tradycyjna jarzynowa

Z wędzonego łososia

Ryżowa z szynką i prażonym słonecznikiem

Ziemniaczana z boczkiem i pietruszką

Grecka z serem feta i oliwkami

Nicejska z tuńczykiem

Meksykańska

Z szynką, porem i jajkiem

Z makaronem Tortellini

Z kurczakiem, anansem i porem

Wielowarzywna z dresingiem musztardowym

Z marynowanym selerem, szynką i żółtym serem

Georgia

Gyros

Waldorf

### **Ryby (3 do wyboru):**

Śledzie: w oleju, w śmietanie, po mazursku, w zalewie octowej, po kaszubsku

Ryba po grecku

Tatar śledziowy z orzechami i grzankami z chrupiącą cebulką

### **Galaretki ( 3 do wyboru):**

Drobiowe/ Wieprzowe/ Warzywne

Galantyna wiosenna

Fileciki z łososia w galarecie

Schab w galarecie

Ozorki w galarecie

Szynka ze szparagami w galarecie

### **Zakąski (3 do wyboru):**

Roladki z łososiem norweskim

Śliwka zapiekana w boczku

Volanty z pastami

Mix kanapeczek koktajlowych

Marynaty mix

Rolady serowe

Mix koreczków z tortilli

Mini hamburgery z kotlecikami mięsnymi

### **Sosy zimne do mięs (2 do wyboru):**

Tatarski, Musztardowy, Chrzanowy, Cumberland, Tysiąca wysp, Tzatziki, Salsa meksykańska, Konfitura z czerwonej cebuli , Chutney z cukinii i dyni

### **Owoce krojone w kieliszkach lub na półmiskach - na bufecie**

**Pieczewo mieszane** (pszenne i razowe/ziarniste) - na bufecie

**Napoje zimne** (pepsi, pepsi max, mirinda, 7up, soki owocowe, woda mineralna -> na stołach dla gości) i **napoje gorące** (kawa, herbata w formie bufetów) - bez ograniczeń na przyjęciu

**\*Zimna płyta i owoce uzupełniana do godz. 01.00**

### **Stół wiejski:**

#### **Dania ciepłe (2 do wyboru):**

- Żeberka w miodzie zapiekane
- Żeberka w kapuście zasmażanej
  - Żeberka w sosie barbecue
- Biała kiełbasa z kapustą zasmażaną
  - Golonki w sosie porto
- Pikantne skrzydełka w sosie chilli
  - Żurek małopolski z kiełbaską
  - Flaczki wołowe

#### **Zimne wyroby:**

- Szynka marynowana z kością
- Kaszanka
- Salceson
- Schab ze śliwką
- Kiełbasa wiejska
- Rolada boczkowa
- Ogórki kiszzone
- Smalec, chleb wiejski
- Faszzerowane udka

### **\*Cennik dla dzieci:**

Do 3 lat – bezpłatnie

Od 4 do 10 lat – 50% ceny wybranego menu

### **\*Dodatkowe oferty lokalu poza ceną menu:**

- usługa barmańska
- fontanna czekoladowa
- stół rybny
- bufet Finger Food
- dekoracja
- noclegi

\* Oferta dotyczy roku 2021 i może ulec zmianie na kolejne lata.