

Menu na przyjęcie weselne

Dania gorące

- I.** *Wiejski rosół z drobiu podawany z makaronem i świeżą natką pietruszki / Krem borowikowy z groszkiem ptysiowym, krem brokułowy z kluseczkami / Francuski krem cebulowy gotowany na białym winie podany z grzankami (1 opcja do wyboru)*
- II.** *Paleta mięs do drugiego dania (3 do wyboru):*
*Kolet wieprzowy zapiekany z serem i pieczarkami / Rumsztyk z karczku z pomadą cebulową/ Soczysty filet drobiowy nadziewany warzywami/Kotlet de volaille /Filet z kurczaka ze śliwką zawijaną boczkiem
Pierś z kurczaka zapiekana z ananase i żurawiną /Panierowany filet drobiowy / Roladka drobiowa z warzywami włoskimi/ Indyczka faszerowana szpinakiem i serem lub warzywami
Dodatki: ziemniaki z wody z tłuszczkiem i koperkiem albo pieczone ziemniaki w ziołach, kolorowy bukiet surówek*
- III.** *Barszcz czerwony podany z trzema dodatkami. Do wyboru: Pierozki z mięsem /
Krokiety z kapustą / Babeczki z nadzieniem serowo-pieczarkowym / Ptysie z papryką i serem / Paszteciki z mięsem/
Pizza(różne rodzaje).
Albo Boeuf Strogonow podany z chrupiącą bagietką*
- IV.** *Paleta mięs (3 do wyboru):*
*Delikatna pieczeń z karczku z sosem pieczeniowym / Golonka z pieca / Sakiewka z polędwicy wieprzowej/ Pieczone żeberko w miodzie/ Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym / Udka drobiowe faszerowane/ Kurczak w sosie teriyaki
Dodatki: kluski śląskie/kopytka oraz kapusta zasmażana/ buraczki zasmażane/ bukiet warzyw gotowanych na parze/ surówka z ogórka i pora/ Buraczki z papryką na zimno*
- V.** *Żur staropolski podawany z wędzonką i jajkiem albo barszcz biały z kielbasą białą*

Przystawki

1. *Schab w galarecie „po warszawsku”/ Indyk w maladze / Ozory w galarecie*
2. *Półmisek wędlin wędzonych i pieczystych (szynka, baleron, polędwica, salami, schab ze śliwką, schab z morelą, karczek pieczony w ziołach, rolada boczkowa z czosnkiem i pieprzem kolorowym)*
3. *Śledź w oleju/Śledź z zalewie śmietanowo-jabłkowej/Śledź po żydowsku/Śledź po kaszubsku (2 do wyboru)*
4. *Wianuszek jaj faszerowanych(z majonezem, z kawiozem, z sosem chrzanowym, z pastą łososiową)*
5. *Zimne nóżki / Tymbaliki drobiowe*
6. *Pasztet z konfiturą z czerwonej cebuli/ Nuggetsy z sosem czosnkowym*
7. *Trzy sałatki do wyboru: warzywna, pieczarkowa, gyros z kurczakiem, hawajska, meksykańska, grecka z serem feta i oliwkami, z tuńczykiem, makaronowa z szynką i serem, sałatka wiosenna z brokułami i kalafiorem, sałatka Szeza z kurczakiem i owocami granatu, Carpaccio z buraka na Rukoli, caprese*
8. *Ryba po grecku/ muszle makaronowe nadziewane pastą z tuńczyka*
9. *Szpinakowe roladki z łososiem i serkiem mascarpone/ tortilla z kurczakiem*
10. *Rolada z polędwicy z musem drobiowym i pistacjami*
11. *Półmisek świeżych warzyw (pomidor, ogórek, papryka, mix sałat z serem mocarella)*
12. *Marynaty*
13. *Pieczyno jasne i ciemne,*

Kawa, Herbata (różne rodzaje)

Do uzgodnienia

Dania wykwińne

VI Danie:

- Szyunki pływające z kością podawane z chrzanem i ćwikłą albo kaszą i surówką z ogórka
- Indyki pływające podawane z warzywami gotowanymi na parze
- Polędwica wołowa z borowikami + dodatki (do ustalenia)
- Łosoś pieczony z sosem koperkowym/cytrynowym + dodatki (do ustalenia)
- Kaczka faszerowana (połówki) w pomadzie pomarańczowej z pieczonymi ziemniakami w soli morskiej i surówką z czerwonej kapusty

Przystawki wykwińne

1. Tatar wołowy z cebulką i ogórkiem konserwowym
2. Tatar z łososia/Serowe roladki z łososia
3. Carpaccio wołowe z parmezanem i rucolą
4. Półmisek ryb pieczonych (łosoś, pstrąg, jesiotr, sum)
5. Ryby w galarecie (karp, pstrąg)
6. Ryby faszerowane (pstrąg, szczupak, sandacz)
7. Ryby wędzone (do wyboru: węgorz, łosoś, jesiotr, halibut, pstrąg)
8. Sałatki (krewetkowa z awokado, z szyjek rakowych na szpinaku, krabowa)
9. Owoce morza: Krewetki, kalmary, raki (dekoracyjnie), małże, kraby.
10. Deska serów z orzechami włoskimi (na stole wiejskim)

Desery: Lody z owocami i bitą śmietaną/ Panna Cotta z musem malinowym/ Szarlotka na ciepło z lodami i bitą śmietaną/ Creme brulee

- Tort
- Ciasta na stole gości
- Owoce na stole gości
- Napoje
- Stół staropolski
- Stół rybny (wysokogatunkowe ryby, owoce morza, sałatki)
- Świetlisty bufet deserowy: z ciastami z owocami mini desery (*zamiast ciast i owoców na stołach)
- Sushi: bufet Show
- Profesjonalna maszyna do waty cukrowej/popcornu
- Paczki z ciastami

Poprawiny

Flaki z pieczywem/ Zupa węgierska z klopsikami mięsnymi./ Kwaśnica na żeberkach

Paleta mies (3 do wyboru): Udo pieczone/ Szaszłyk (drobiowy, wieprzowy, mieszany)/ Faworka w sezamie lub w płatkach kukurydzianych/ kotlet mielony z pieczarką/ tiffele wołowo-wieprzowe w sosie pomidorowo- bazyliowym/ pierś drobiowa w marynacie

Dodatki: ryż kolorowy zapiekany serem z bukietem jarzyn/ kulki ziemniaczane/ frytki + surówka wiosenna/ z kapusty pekińskiej/ warzywa gotowane na parze

*Wybrane potrawy należy podkreślić

* Zastrzegamy iż nie zapewniamy oprawy muzycznej (w tym opłat na Zaiks, itp.)