

PROPOZYCJA MENU WESELNEGO w cenie 165 zł / 1 os.

Przystawka – 1 do wyboru:

- Rybka wędzona na blinku kartoflaczku z sosem tzatziki
- Mozzarella otulona szynką parmeńską na rukoli z kremem balsamicznym
- Bruschetta z pomidorkami i czosnkiem
- Pasztet Le Jardin z konfiturą z czerwonej cebuli z wiśniami
- Cocktail z krewetek z prażonymi pomidorkami

Zupa – 1 do wyboru:

- Tradycyjny rosół z makaronem
- Krem ze świeżych ogórków z grzankami i bitą śmietanką
- Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym
- Krem ze szparagów z grzankami czosnkowymi
- Krem z brokułów na białym winie z groszkiem ptysiowym
- Krem z zielonego groszku i jabłek ze słonymi precelkami
- Krem z pomidorów z kulką bitej śmietany i paluszkami grissini
- Zupa cebulowa z anyżową nutą i tostem serowym
- Zupa rybna z owocami morza zaprawiona szafranem i białym winem

Danie główne serwowane na półmiskach – 2 do wyboru

- Polędwiczki wieprzowe z sosem grzybowym
- Polędwiczki wieprzowe faszerowane serem fetą, szpinakiem i suszonymi pomidorami
- Polędwiczki wieprzowe marynowane francuską musztardą gorczycową
- Pieczony schab faszerowany farszem orzechowym z sosem Cafe de Paris
- Bitki wieprzowe w sosie pieczeniowym
- Sznycelki schabowe panierowane z dodatkiem pestek i ziaren
- Pierś kurczaka z grillowanymi w miodzie pomarańczami
- Roladki drobiowe ze szpinakiem i pomidorami z sosem śmietankowym
- Sznycelki drobiowe w kukurydzianej panierce

Dodatki gorące do dania głównego serwowane na półmiskach – 2 do wyboru

- Ziemniaczki czosnkowe pieczone w łupince
- Ziemniaczki gotowane z masłem i koperkiem
- Puree ziemniaczane
- Ryż kolorowy z warzywami
- Ryż czerwony – pikantny
- Ryż curry z zielonym groszkiem
- Kasza gryczana z okrasą
- Łazanki z pomidorami

- Kapusta duszona z wędzonką i koprem
- Buraczki duszone ze śmietaną
- Mix warzyw gotowanych na parze

Dodatki zimne do dania głównego serwowane na półmiskach – 1 do wyboru

- Mix sałat z dipem vinaigrette
- Mix świeżych warzyw z dipem vinaigrette
- Zestaw sezonowych, tradycyjnych surówek (3 rodzaje)

Deser – 1 do wyboru

- Tiramisu z gorącymi truskawkami
- Fantazja chałwowa z orzechami „na bajerze”
- Krem nugatowy z orzechami i bitą śmietaną
- Krem czekoladowy z nutą Toffi i bitą śmietaną
- Panna Cotta z anyżowo – pomarańczową mgiełką smakową podana z konfiturą wiśniową
- Sałatka owocowa Macedonia (z promilem)
- Lody z owocami i bitą śmietaną
- Brzoskwinia z winem musującym
- Torcik serowy z polewą czekoladową
- Jabłka pieczone z sosem czekoladowym i prażonymi migdałami

Zimne zakąski mięsne – 2 do wyboru

- Schab pieczony ze śliwkami i morelami
- pieczony schab podany z kremem śmietankowo – chrzanowym
- Pieczona pierś indyka z sosem tuńczykowym a’la Vitello Tonnato
- Zestaw pieczonych mięs marynowanych czosnkiem i ziołami – szynka, karkówka
- Pulpeciki mięsne w zalewie octowo – kaparowej
- Mini tatarski z wołowiny podane z tradycyjnymi dodatkami
- Roladki drobiowe faszerowane jarzynami
- Roladki z polędwiczki wieprzowej z grzybami a’la Czarnolas
- Kiełbasa kiszona na sposób łódzki

Zimne zakąski z ryb – 2 do wyboru

- Łosoś pieczony w miodzie z dodatkiem gruszek, jabłek i kolorowego pieprzu z rukolą i parmezanem
- Mini tatarski z łososia serwowany na plastrach pomarańczy z rukolą i oliwką
- Filety rybne w jarzynach na sposób grecki
- ryba faszerowana w wersji cocktailowej
- szczupak faszerowany na sposób żydowski w galaretkie miodowo - cytrynowej
- Filety Lucjana podane z cebulką Stiffado (Cebula z dodatkami duszona w pomidorach)
- Śledzik w tradycyjnie przygotowanej śmietanie z jabłkami
- Śledzik po naszymu z sosem z cebuli, papryki i czerwonej fasoli – na ostro
- Śledzik w oleju

- Śledzik zaprawiony cebulą i jabłkami w korzennej poświacie
- Wędzone za płotem pstrągi z cytrynką
- Marynowane oktopusy (ośmiorniczki) z pomidorkami cherry

Zimne zakąski - kolorowy zawrót głowy – 1 do wyboru

- Cykoria faszerowana pastą twarogową z kolendrą i orzechami włoskimi
- Pomidorki faszerowane pastą z tuńczyka
- Zawijaski ze świeżego ogórka z łososiem wędzonym i musztardą miodową
- Krakery z kolorowymi pastami
- Kanapeczki – roladki z tortilli z kolorowymi dodatkami i sosami
- Mini – capreski z pomidorków cocktailowych i mozarelli
- Koreczki owocowe w arbuzie lub ananasie

Sałatki – 2 do wyboru

- Tradycyjna jarzynowa z paluszkami krabowymi
- Sałatka z marynowanych owoców morza z selerem naciowym
- Sałatka z winogron z selerem naciowym i orzechami
- Sałatka owocowa
- Sałatka grecka z fetą
- Sałatka makaronowa z tuńczykiem i brzoskwinia
- Sałatka z ryżem, tuńczykiem i ananasem
- Sałatka ryżowa z owocami i pieczonym kurczakiem
- Sałatka makaronowa z pieczonym kurczakiem
- Sałatka z buraczków, świeżych pieczarek, ogórków kiszonych z majonezem i czosnkiem
- Sałatka z pomarańczy z oliwkami, rukolą i parmezanem
- Sałatka z pomidorów z kaparami i zielonym pieprzem
- Mix sałat i świeżych warzyw z dipami

Do zakąsek podajemy pieczywo (zawarte w cenie)

II Danie gorące – 1 do wyboru – serwowane do stołów przez kelnerów lub (poz. 1 i 2) flambirowane (za dopłatą 350 zł)

- Gicz prosięcia pieczona z kaszą gryczaną i grubą ćwikłą
- Pieczony w całości indyk w sosie owocowym a'la malaga z maślanym dzikim ryżem
- Łosoś pieczony z serem fetą i pomidorami
- Filety karpia w tradycyjnym sosie cebulowym z pomidorami i śmietaną z dodatkiem talarków ziemniaczanych
- Filety lina w sosie kurkowym z pomidorkami i szalotką z ziemniaczkami po polsku

III Danie gorące – 1 do wyboru

- Rosółek do picia – wersja tradycyjna lub z pomidorkami i czosnkiem (kacówka)
- Żur z jajkiem i białą kiełbasą
- Chrzanica na wędzonym przez nas boczku z ziemniaczkami czosnkowymi
- Zupa chlebowa z razowca warzona na pieczonej kiełbasie ze smażonymi kiszonymi ogórkami
- Barszczyk czysty z pasztecikiem
- Parzybroda – litewski bigos z warzywami i ziemniakami
- Bigos myśliwski
- Zupa gulaszowa na węgierską nutę

Napoje

- Kawa i herbata w zaparzaczach – bez limitu
- Woda mineralna w dzbankach – bez limitu

Napoje owocowe -soki – limit 1,0 l (w sumie)– 1 os,

Ciasta – wybór 3 rodzajów ciast + owoce – w cenie

Alkohole poza ofertą – do uzgodnienia