

Propozycja menu weselnego

Powitanie młodej pary chlebem i solą.
Toast powitalny (szampan)

Uroczysty obiad:

Zupa (jedna do wyboru)

- rosół królewski
- rosół słowiański
- krem borowikowy z groszkiem ptysiowym
- krem pomidorowo-ziołowy z cammembertem
- krem brokułowy z grzankami i prażonymi migdałami
- zupa grzybowa z łazankami

Mięsa (z poniższej listy 2szt. na osobę)

- warkocz z karczku w sosie cygańskim
- filet z kurczaka w sosie brokułowym
- kieszonka z boczku ze schabu
- rolada śląska wołowa
- fantazja drobiowa
- filet z indyka zapiekany z miksem papryk
- ricotto z kurczaka
- kotlet devolay
- kotlet szwajcarski
- filet z kurczaka z musem brokułowym i ananasem
- pieczeń biała w sosie pieczarkowym szpikowana boczkiem
- karczek w sosie z zielonego pieprzu
- filet z kurczaka z ananasem i brzoskwinia
- polędwiczki faszerowane cammembertem i pieczarką (opcja za dopłatą)
- polędwiczki po prowansalsku w ziołach (opcja za dopłatą)

Dodatki (dwa do wyboru)

- kluski śląskie
- ziemniaki z koperkiem
- ziemniaki opiekane
- ryż

Zestaw surówek (trzy do wyboru)

- kapusta biała
- kapusta pekińska
- kapusta czerwona
- buraczki
- surówka z marchwi
- mizeria
- surówka selerowa z orzechami

- kapusta zasmażana
- surówka z pory
- brokuły w cieście francuskim
- i inne na życzenie klienta

Desery (jeden do wyboru)

- ambrozja lodowa
- Panne Cotta waniliowa z musem malinowym lub truskawkowym
- deser bananowo migdałowy

Zimna płyta:

- półmisek mięs pieczonych i wędlin
- aromatyczny karczek pieczony
- schab z brokułami
- schab ze śliwką lub morelą
- galantyna z kurczaka
- indyk faszerowany papryką i serem
- szynka wiejska
- polędwica drobiowa
- sery faszerowane łososiem lub szynką lub brokułami
- jaja faszerowane
- roladki szynkowe z musem chrzanowym lub szparagami w galarecie
- marynaty (pieczarki , papryka , ogórki)

Sałatki (trzy do wyboru)

- sałatka królewska
- sałatka gyros z kurczaka
- sałatka grecka
- sałatka jarzynowa
- sałatka francuska
- sałatka fryga
- sałatka bułgarska
- sałatka seczuańska
- sałatka warstwowa
- sałatka z tuńczyka
- sałatka szefa kuchni

Ryby (trzy do wyboru)

- w sosie „Naponi”
- śledz po rosyjsku
- szpadki z łososia
- tradycyjny śledzik z czerwoną cebulką w oleju
- śledz po tatarsku
- różyczki z łososia
- ryba po grecku
- rybne kuleczki w zalewie goździkowej
- zawijak swojski opiekany w zalewie octowej

Gorąca kolacja 1 (jedna do wyboru)

- stroganoff
- bogracz
- flaczki
- potrawka ukraińska z drobiu
- zupa czardasza na ostro
- krem szlachecki

Gorąca kolacja 2 (jedna do wyboru)

- pikantny ragout z indyka w sosie grzybowym na bukiecie warzyw gotowanych
- udko pieczone podane na ryżu po francusku z warzywami
- pieczeń ze schabu na bukiecie warzyw gotowanych z sosem z zielonego pieprzu
- kotlet szefa kuchni podawany na warzywach chińskich
- fawerek wieprzowy zapiekany z serem i pieczarkami na ciaper kapuście

Gorąca kolacja 3 (jedna do wyboru)

- barszcz czerwony z pasztecikiem francuskim
- kwaśnica
- francuska zupa cebulowa z grzankami
- żurek staropolski
- krem borowikowy

Napoje zimne:

- soki owocowe bez ograniczeń
- woda mineralna niegazowana bez ograniczeń

Napoje gorące:

- kawa i herbata bez ograniczeń

Dodatkowe atrakcje kulinarne (za dopłatą)

- wiejski stół ze swojskimi wyrobami i pieczone udźce
- fontanna czekoladowa
- tort weselny, ciasto, owoce