

# *Menu weselne III*

*100% dań na osobę*

*282 pln*

**Przywitanie gości lampką wina musującego,  
a Młodej Pary chlebem i solą**

## *Na początek*

Tatar z łososia z kaparami podany z bagietką i zieloną sałatą

## *Zupa serwowana w bulionówkach*

Rosół z kaczki z domowymi kluseczkami i warzywami duszonymi na maśle

## *Danie główne serwowane na półmiskach*

Tradycyjne zrazy wołowe po staropolsku

Polędwiczki wieprzowe z grzybami w sosie śmietanowym na białym winie

Pieczone kaczki z jabłkami

Pieczone sakiewki z ciasta francuskiego z łososiem i grzybami

## *Dodatki*

Domowe kopytka / Ziemniaki gotowane / Kasza gryczana

Buraczki na ciepło / Gotowane warzywa

Trzy rodzaje surówek (do ustalenia w zależności od sezonu)

## *Deser*

Karpatka

Sernik w polewie lukrowej

Szarlotka na kruchym cieście z kruszonką

Biskopt z kremem budyniowym, owocami i galaretką

Babeczki z kajmakiem i orzechami

## *Napoje bez ograniczeń*

Woda niegazowana z cytryną, miętą lub żurawiną

Kawa / Herbata / Soki owocowe 100%



## *Kolacja na zimno*

### **Pieczone mięsa podawane z sosem chrzanowo-śmietanowym:**

Karkówka z czosnkiem i majerankiem  
Rolada z boczku ze śliwką i rozmarynem  
Schab faszerowany boczkiem i grzybami

Domowe pasztety z żurawiną (delikatny pasztet drobiowy, pasztet wieprzowy z wątróbką)

Swojskie wędliny z Folwarcznej wędzarni z ostrą musztardą  
Śledzik w oleju z cebulką i marchewką podany w słoiczku  
Śledzik pod kołderką z majonezu i gęstej śmietany z buraczkami, jajkiem, cebulką i jabłkiem

### **W galarecie:**

Łosoś  
Nóżki wieprzowo-cielece

### **Salaty:**

Sałatka Caprese (mozzarella z pomidorami i bazylią)  
Różowa pierś z kaczki na sałatach z malinami, mandarynką i malinowym vinegrette  
Zielone sałaty w towarzystwie mango granatu i fety

### **Wędzone ryby podawane z sosem miodowo - musztardowym:**

Łosoś na zimno i ciepło  
Halibut  
Pstrąg

### **Przekąski:**

Tarta z grzybami leśnymi, cebulką i pietruszką  
Tarta wytrawna z suszonymi pomidorami, mozzarellą i bazylią  
Koreczki - 3 rodzaje  
Tartaletki z ciasta francuskiego na 3 sposoby

### *Dodatki*

Pieczywo mieszane  
Smalec / Ogórki / Masło / Marynaty  
Sosy na zimno

*Ok. 22:30*

Płonąca pieczona szynka serwowana przez Szefa kuchni  
podana z pieczonymi ziemniakami i kapustą zasmażaną

*Pa 1:30 w nocy*

Zupa swojska na wędzonce z kielbasą i ziemniakami