

Menu weselne IV
100% dań na osobę
315 pln

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

Na początek

Marynowany łosoś z cebulką i zielonym pieprzem podany z sosem
chrzanowo- śmietanowym i bagietką

Zupa serwowana w wazach

Zupa z leśnych grzybów z makaronem

Danie główne serwowane na półmiskach

Sznicelki cielece z sosem maślano - cytrynowym

Pieczony łosoś podawany z warzywami duszonymi na maśle z miodem

Pieczone piersi z kaczki lekko podwędzone podane z dwoma sosami:
malinowym i maślanym

Zrazy wołowe po staropolsku

Pieczone polędwiczki wieprzowe nacierane ziołami i sosem sojowym
podane z sosem śmietanowym z zielonym pieprzem

Dodatki

Domowe kopytka / Ziemniaki gotowane / Puree z ziemniaków z chrzanem

Zapiekane ziemniaki ze śmietaną i rozmarynem / Kasza gryczana

Gotowane warzywa / Buraczki na ciepło

Trzy rodzaje surówek (do ustalenia w zależności od sezonu)

Napoje bez ograniczeń

Woda niegazowana z cytryną, miętą lub żurawiną

Kawa / Herbata / Soki owocowe 100%

Deser

Sernik w polewie lukrowej
Szarlotka na kruchym cieście z kruszonką
Karpatka
Pleśniak na kruchym cieście, z powidłami śliwkowymi, bezą i kruszonką
Babeczki z owocami i kremem mascarpone
W-Z
Owoce sezonowe

Kolacja na zimno

Pieczone mięsa serwowane z sosem chrzanowo-śmietankowym:
Rolada z boczku z czosnkiem i śliwką pieczona na gałązkach rozmarynu
Cielęcina szpikowana słoniną i czosnkiem
Karkówka w ziołach

Domowe pasztety z żurawiną
Swojskie wędliny z Folwarcznej wędzarni z ostrą musztardą
Śledzik w oleju z cebulką i marchewką
Carpaccio ze śledzia z jabłkiem i cebulką z gęstą śmietaną
Smażony dorsz lub śledź podany w zalewie octowej

W galarecie:

Łosoś
Faszerowany sandacz lub szczupak
Nóżki wieprzowo cielęce

Wędzone ryby podawane z sosem miodowo - musztardowym:

Łosoś wędzony na zimno
Łosoś wędzony na ciepło
Węgorz
Halibut
Pstrąg

Salaty:

Półgęsek na rukoli z pomidorami i parmezanem
skropiony oliwą i polany sosem balsamico
Salaty mieszane z gruszką, serem roquefort, orzechami,
winogronami polane sosem miodowo - balsamicznym
Smażona wątróbka z sosem balsamico
podana na plastrach duszonego jabłka z cebulką

Przekąski:

Tartaletki z ciasta francuskiego na 3 sposoby

Tatar wołowy - serwowany przez kelnerów

Roladki naleśnikowe na 2 sposoby: z łososiem, kremowym serkiem i koperkiem oraz ze szpinakiem, czosnkiem, pieczoną papryką i serem

roquefort podane z sosem miodowo- musztardowym

Tarta z pomidorami, zielonym groszkiem i boczkiem

Dodatki

Pieczywo mieszane

Smalec / Ogórki / Masło / Marynaty

Sosy na zimno

Ok. 22:30

Dzik serwowany przez leśniczego

podany z kaszą gryczaną lub pieczonymi ziemniakami i buraczkami na ciepło

Po 1:30 w nocy

Strogonoff